

Installation instructions and User guide

Gas cooktops

CG122 & CG244 models

Instructions d'installation et Guide d'utilisation

Table de cuisson au gaz

Modèles CG122 et CG244

Instructivo de instalación y Guía del usuario

Parrilla con quemadores a gas

Modelos CG122 y CG244

US CA

WARNING!

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the appliance.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch.**
- **Do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

DATA PLATE

PLAQUE SIGNALÉTIQUE

PLACA DE DATOS

CONVERSION LABEL

ÉTIQUETTE DE CONVERSION

ETIQUETA DE CONVERSIÓN

Contents

Important!

SAVE THESE INSTRUCTIONS

The models shown in this document may not be available in all markets and are subject to change at any time. For current details about model and specification availability in your country, please go to our website www.fisherpaykel.com or contact your local Fisher & Paykel dealer.

Installation

⚠ WARNING!

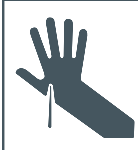


Electrical Shock Hazard

Disconnect product from the mains power supply before servicing. This appliance is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded power outlet. Do not under any circumstances cut or remove the grounding prong from this plug.

Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

⚠ WARNING!



Cut Hazard

Take care - panel edges are sharp.

Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety precautions!

- *This appliance shall be installed in accordance with the installation requirements of the local gas authority or the appropriate installation code or in the absence of local codes with the latest National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 or CAN/CSA B149.1,2 (Canada). Local building and electrical codes must be adhered to.*
- *Electrical installation must be in accordance with the National Electrical Code, ANSI/NFPA70 - latest edition or CSA C22.1 (Canada) and/or local codes.*
- *Installation in manufactured (mobile) home: installation must conform with the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 [formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD (Part 280)] or, when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI/NCSBCS A225.1, or with local codes where applicable.*
- *Installation in Recreational Park Trailers: installation must conform with state or other codes or, in the absence of such codes, with the Standard for Recreational Park Trailers, ANSI A119.5.*
- *Do not remove permanently affixed labels, warnings, or plates from the product. This may void the warranty.*
- *Flexible appliance connectors shall meet the requirements of ANSI Z21.24 and State Boards. They shall not exceed 36 inches in length.*
- *In order to avoid hazard, these appliances must be installed according to these instructions.*
- *This appliance must be installed by an authorized person (Warning: this appliance must be installed by a licensed plumber or gas fitter when within the Commonwealth of Massachusetts).*
- *Please make this information available to the person installing the appliance as it could reduce your installation costs.*
- *Please leave these instructions with the appliance. Inform the customer to retain for future reference and for the local inspectors' use.*
- *Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.*
- *Only genuine replacement parts may be used for servicing the appliance. These are available from your nearest Fisher & Paykel Service Center.*



Before you install the appliance, please make sure that

- the local distribution conditions (nature of gas and pressure) and the adjustment of the appliance are compatible. For adjustment conditions for this appliance, see 'Connecting the cooktop to the gas supply' and 'Gas rate summary'.
- a suitable isolating switch is incorporated in the fixed wiring in an acceptable position.
- the appliance is connected to a power outlet that is electrically grounded in accordance with local codes or in the absence of local codes, with the National Electric Code ANSI/NFPA 70 or CSA C22.2 (Canada).
- there is a power outlet (120V 60Hz) within reach of the appliance cable (for CG122 models, a grounded power outlet should be located within 36"/914 mm of the right rear corner of the cutout; for CG244 models, a grounded power outlet should be located within 36"/914 mm of the center rear side of the cutout). This must be accessible after installation. The mains power supply cable should not touch any metal parts.
- the countertop is square and level and no structural members interfere with space requirements.
- the countertop is made of heat-resistant material.
- the gas shut-off valve is accessible after installation.

When you install the appliance

Gas supply connection

- This appliance is factory set for use with Natural Gas at 4" of water column pressure. It can also be used on LP/Propane Gas at 11" of water column pressure after conversion. Manifold pressure should be checked with a manometer.
- Incoming line pressure upstream from the gas pressure regulator must be 1" W.C.P higher than the manifold pressure in order to check the regulator.
- The gas pressure regulator supplied with this cooktop can withstand a maximum input pressure of ½ p.s.i. (14" W.C.P). If the line pressure is in excess of that amount, a step-down regulator will be required.
- A manual shut-off valve must be installed in an accessible location in the gas line external to the appliance for the purpose of turning on or shutting off gas to the appliance. (In Massachusetts, such shut-off devices should be approved by the Board of State Examiners of Plumbers & Gas Fitters).
- Gas connection to the product must use the components supplied, see 'Installing the gas pressure regulator' and 'Gas connection specifications'.
- Ensure the washers (supplied) are correctly positioned, see 'Installing the gas pressure regulator' and 'Gas connection specifications'. Failure to do so will cause a gas leak.

Leak testing

- Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions.
- The appliance, its individual shutoff valve and the gas pressure regulator must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system in excess of ½ p.s.i (3.5 kPa).
- The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures at or less than ½ p.s.i. (3.5 kPa).
- Minimum gas supply pressure for regulator testing 5" W.C. Natural Gas, 12" LP Gas.
- After installing the gas supply or converting to a different gas type and making all connections, check thoroughly for possible leaks.

Operation and maintenance

Your safety is important to us. Please read this information before using your appliance.

⚠ WARNING!



Explosion Hazard

Do not use water on grease fires. A violent steam explosion may result. Smother fire or flame or use dry chemical or foam type extinguisher. Do not use the appliance to heat unopened food containers, such as cans. This will cause the container to burst and could result in injury.

Failure to do so may result in death or electrical shock.

⚠ WARNING!



Poisoning Hazard

Clean the appliance with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Failure to do so may result in poisoning or death.

⚠ WARNING!



Electrical Shock Hazard

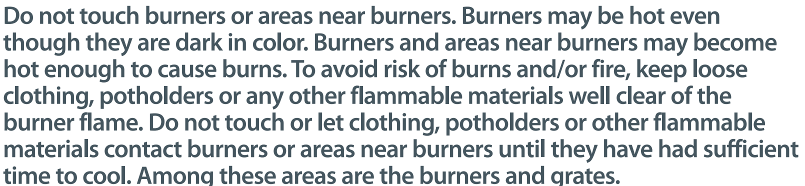
Locate the wall power outlet and disconnect the appliance from the power supply and turn off the gas supply at the shut-off valve before servicing this appliance.
This appliance is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded power outlet. Do not under any circumstances cut or remove the grounding prong from this plug.

Failure to do so may result in electrical shock.

⚠ WARNING!



Hot Surface Hazard



Do not touch burners or areas near burners. Burners may be hot even though they are dark in color. Burners and areas near burners may become hot enough to cause burns. To avoid risk of burns and/or fire, keep loose clothing, potholders or any other flammable materials well clear of the burner flame. Do not touch or let clothing, potholders or other flammable materials contact burners or areas near burners until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the burners and grates.
Always use a dry potholder when removing cookware from the appliance. Do not use wet or damp potholders as these can cause steam burns. Do not use towels or similar cloths for removing cookware.
Do not leave children alone or unattended near the appliance. Never allow children to stand, sit or play near, on or with the appliance.
Be careful when reaching for items stored in cabinets over the appliance. Flammable materials could be ignited if brought in contact with flame or hot surfaces and may cause severe burns.

Failure to do so could result in burns and scalds.

Important safety precautions!

- *Have your appliance installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the installation instructions.*
- *Ensure that a manual gas shut-off valve is installed in a location accessible after installation.*
- *Be sure to have the installer show you how to turn off the gas and electrical supply.*
- *Use this appliance only for its intended purpose as described in this user guide.*
- *Wear proper apparel. Loose fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.*
- *Turn the pot handles to the side or the back of the appliance away from the reach of children. Handles should not be positioned over adjacent burners.*
- *Always check that you have turned the burners off when you have finished cooking.*
- *Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.*
- *Before using the appliance, ensure that all burners have been assembled correctly.*
- *Do not operate a burner without all burner parts in place.*
- *Always keep flammable wall coverings, curtains or drapes a safe distance from your appliance.*
- *For safety reasons, the burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cookware.*
- *Use cookware of the appropriate size and construction for the type of cooking. This appliance is equipped with burners of different sizes. Cookware must be matched to the size of the burner. Select utensils with flat bottoms large enough to cover the burner flames. The use of undersize utensils will expose a portion of the burner flames to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.*
- *Do not stand on this gas appliance.*
- *For safety reasons, do not store items of interest to children above or at the back of the appliance - children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.*
- *When deep-frying in fat, be sure the pan is large enough not to cause an overflow from bubbling of the fat. Do not deep-fry foods with a high moisture content or food covered with frost.*
- *Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate near the appliance.*
- *Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this user guide. All other servicing should be referred to a qualified technician.*
- *Glazed cooking utensils - only certain types of glass, glass/ceramic earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to sudden change in temperature.*

Important safety precautions!

- *If/When the appliance is converted for use with Natural Gas or LP/Propane Gas, make sure that you save the injectors removed from the appliance for future use. To convert to a different gas type, contact your service agent/gas fitter.*
- *Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to the appliance.*
- *The Governor of California is required to publish a list of substances known to the state of California to cause cancer or reproductive harm and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.*
  WARNING!: Gas appliances contain or produce substances which can cause death or serious illness and which are known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. To reduce the risk from substances in fuel or from fuel combustion, make sure this appliance is installed, operated, and maintained according to the manufacturer's instructions.

Dimensions and clearances - CG122 models

The installation shall comply with the dimensions and clearances in Fig. 1, bearing in mind the following requirements:

- The cooktop may be installed directly into existing cabinetry. The minimum required depth of the countertop is 24” (610 mm).
- When centring the cooktop in the cutout, make sure that the distance between the edge of the cutout and the edge of the countertop is 2” 23/64 (60 mm) both in the front and the back.
- When the cooktop is installed in the cutout, the distance between the edge of the cooktop and the edge of the countertop must be 1” 31/32 (50 mm) both in the front and the back.
- If the hole for the gas pipe is made in the wall, it must be located at least 11” 51/64 (300 mm) below the underside of the countertop. If the hole for the gas pipe is made in the cabinet floor, it must be located at least 3” 1/8 (79.2 mm) away from the wall.
- The power supply cable supplied is 48” (1220 mm) long and has a three-prong grounded plug. It must be plugged into a grounded power outlet, located within 36” (914.4 mm) of the right rear corner of the cutout.
- The cooktop MUST NOT be installed directly adjacent to side walls, tall cabinets, tall appliances or other such vertical combustible surfaces. There MUST be a minimum side clearance of 4” (102 mm) from the edge of the cutout to such vertical combustible surfaces EITHER ON THE LEFT OR THE RIGHT of the cutout. One side (left or right) MUST ALWAYS be kept clear.
- The maximum overall depth of overhead cabinetry above the cooktop is 13” (330 mm).
- The cabinet directly above the cooktop (minimum width 11” 13/32 (290 mm)) must be centred with the cooktop and be at least 30” (762 mm) above the countertop. Other overhead cabinets must be at least 18” (457 mm) above the countertop.
- If an undercounter cabinet has a drawer, a 4” (102 mm) clearance from the top of the countertop to the top of the drawer (or other obstruction) is required. The depth of the drawer may need to be modified to avoid interfering with the gas pressure regulator.

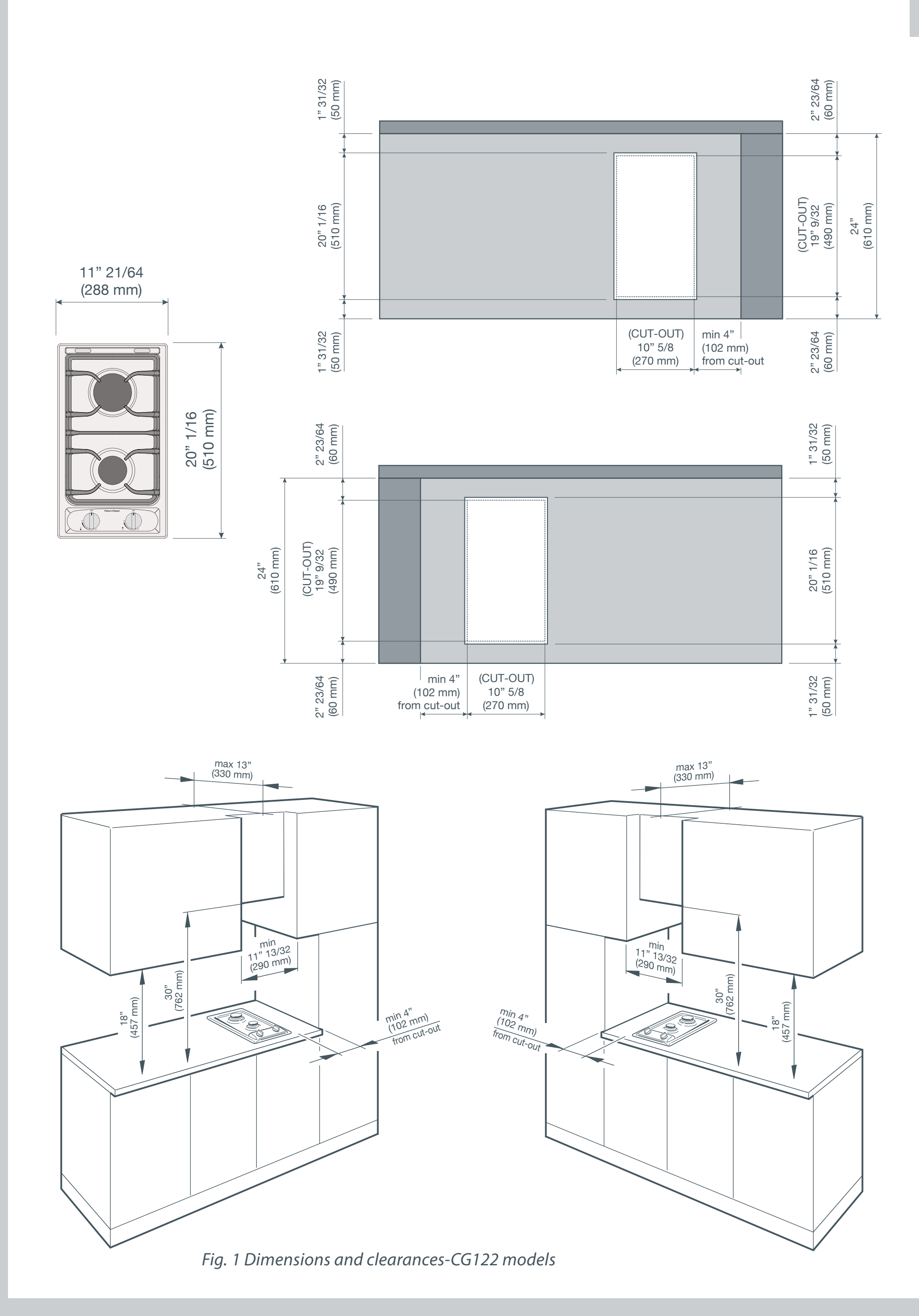


Fig. 1 Dimensions and clearances-CG122 models

Dimensions and clearances - CG244 models

The installation shall comply with the dimensions and clearances in Fig. 2, bearing in mind the following requirements:

- The cooktop may be installed directly into existing cabinetry. The minimum required depth of the countertop is 24” (610 mm).
- When centring the cooktop in the cutout, make sure that the distance between the edge of the cutout and the edge of the countertop is 2” 9/16 (65 mm) both in the front and the back.
- When the cooktop is installed in the cutout, the distance between the edge of the cooktop and the edge of the countertop must be 2” 5/32 (55 mm) both in the front and the back.
- If the hole for the gas pipe is made in the wall, it must be located at least 11” 51/64 (300 mm) below the underside of the countertop. If the hole for the gas pipe is made in the cabinet floor, it must be located at least 3” 5/16 (84.2 mm) away from the wall.
- The power supply cable supplied is 48” (1220 mm) long and has a three-prong grounded plug. It must be plugged into a grounded power outlet, located within 36” (914.4 mm) of the right rear corner of the cutout.
- The cooktop MUST NOT be installed directly adjacent to side walls, tall cabinets, tall appliances or other such vertical combustible surfaces. There MUST be a minimum side clearance of 4” (102 mm) from the edge of the cutout to such vertical combustible surfaces ON THE RIGHT ONLY. There MUST be a minimum side clearance of 20” (508 mm) from the edge of the cutout to such vertical combustible surfaces ON THE LEFT ONLY. One side (left or right) MUST ALWAYS be kept clear.
- The maximum overall depth of overhead cabinetry above the cooktop is 13” (330 mm).
- The cabinet directly above the cooktop (minimum width 22” 7/16 (570 mm)) must be centred with the cooktop and be at least 30” (762 mm) above the countertop. Other overhead cabinets must be at least 18” (457 mm) above the countertop.
- If an undercounter cabinet has a drawer, a 4” (102 mm) clearance from the top of the countertop to the top of the drawer (or other obstruction) is required. The depth of the drawer may need to be modified to avoid interfering with the gas pressure regulator.

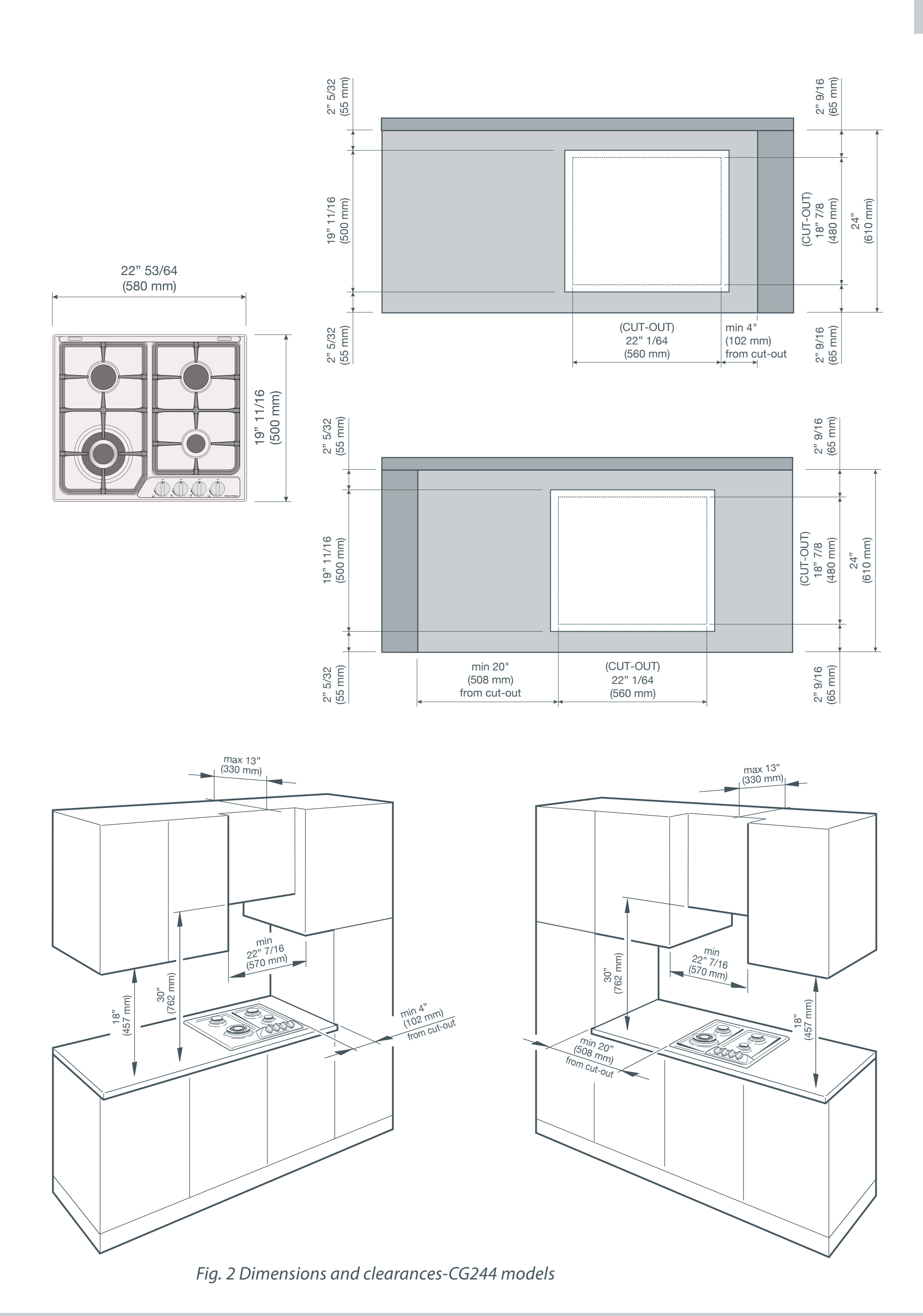


Fig. 2 Dimensions and clearances-CG244 models

Fastening the installation brackets (Figs. 3-4)

Each cooktop is provided with an installation kit including brackets ("A") and screws ("B") for fastening the cooktop to countertops from 51⁄64" (20 mm) to 1 37⁄64" (40 mm) thick.

- Turn the cooktop upside down, place it on a soft surface and fasten the brackets "A" to the appropriate holes, without tightening the screws "B" for the moment (see Fig. 3 or 4).

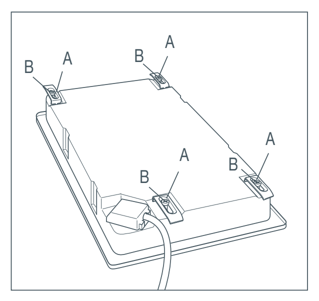


Fig. 3 Location of installation brackets-CG122 models

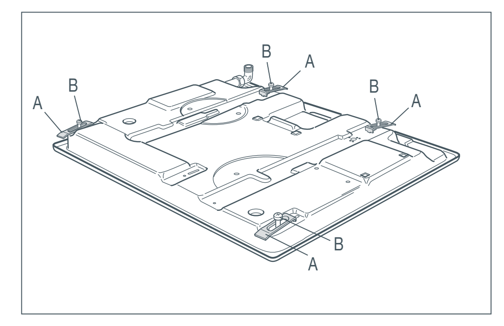


Fig. 4 Location of installation brackets-CG244 models

Fastening the cooktop to the counter (Figs. 5-6)

1. Spread the sealing material "C" out along the edge of the cutout, making sure that the junctions overlap at the corners.
2. Insert the cooktop into the cutout and position it correctly.
3. Adjust the position of the brackets "A" and tighten screws "B" to secure the cooktop firmly in position. See Fig. 5 or 6.
4. Using a sharp cutter or trimmer knife, trim the excess sealing material around the edge of the cooktop. Take care not to damage the countertop.

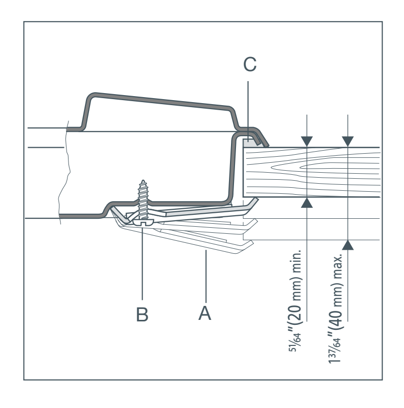


Fig. 5 Fastening the cooktop to the counter-CG122 models

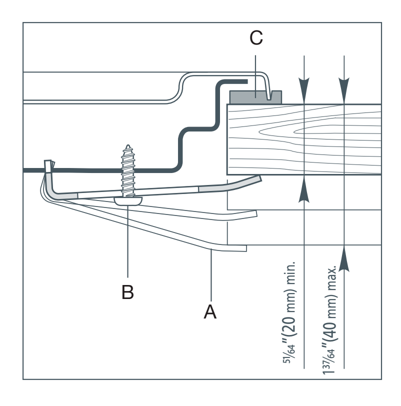


Fig. 6 Fastening the cooktop to the counter-CG244 models

Connecting the cooktop to the gas supply

- This appliance is factory-set to operate with Natural Gas, but is suitable for use with LP/Propane gas after the appropriate conversion. For information on the gas types that may be used, check the model/serial rating plate on the underside of the basepan. If that information conflicts with the type of gas available in your area, check this with your local gas supplier. See section 'Converting to a different gas type' for conversion instructions.

When connecting the cooktop to the gas supply, ensure that:

- all gas connections are made according to national and local codes.
- the gas supply (service) line is the same size or greater than the inlet line of the appliance.
- the sealing material on all pipe joints is able to resist the action of LP/Propane gas.
- you use a new CSA or UL-approved gas supply line.
- you securely tighten all gas connections.
- if connecting the cooktop to LP/Propane gas, the gas pressure does not exceed 14" W.C.
- the gas supply line is equipped with an approved shut-off valve. This valve should be located in the same room as the cooktop and be within easy reach, so that gas to the appliance can be shut off quickly in an emergency. Make sure access to this shut-off valve is not blocked.
- you use the supplied gas pressure regulator only. All heavy-duty, commercial type cooking equipment must have a gas pressure regulator on the incoming gas supply line for safe and efficient operation, since gas pressure may fluctuate with local demand. The gas pressure regulator supplied with this cooktop must be installed before any gas connections are made.

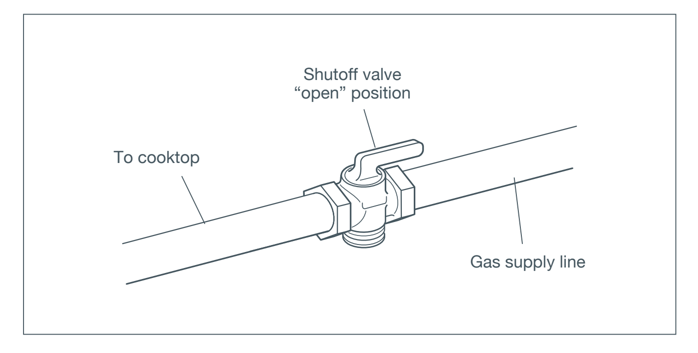


Fig. 7 Manual shut-off valve

Installing the gas pressure regulator

1 **Prepare the elbow connection:**
- First use a wrench to loosen the manifold female pipe fitting and then turn the elbow connection in the required direction.
- Once you have the spatial arrangement required, use a wrench to re-tighten the elbow-manifold female pipe fitting connection.
- Note: when tightening the connection, make sure you hold it firmly in position (eg by using adjustable pliers or an adjustable wrench) and take care not to damage the thread.

2 **Connect the extension pipe to the elbow:**
- Mount the extension pipe to the elbow connection, making sure you place the supplied washer between them.
- Note: when tightening the connection, make sure you hold it firmly in position (eg by using adjustable pliers or an adjustable wrench) and take care not to damage the thread.

3 **Prepare the gas pressure regulator:**
- Mount the 3/8" NPT (conical) male connector to the gas pressure regulator and tighten by using a wrench.
- Note: take care not to overtighten the connector, as doing so may crack the gas pressure regulator.

4 **Connect the gas pressure regulator assembly to the extension pipe:**
- Mount the gas pressure regulator assembly to the extension pipe, making sure you place the supplied washer between them (see Fig. 11).

Important!

Use two wrenches to tighten the connection.

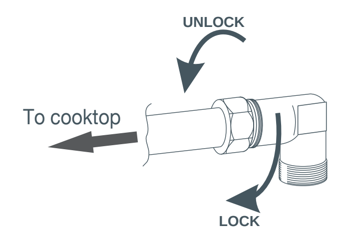


Fig. 8 Preparing the elbow connection

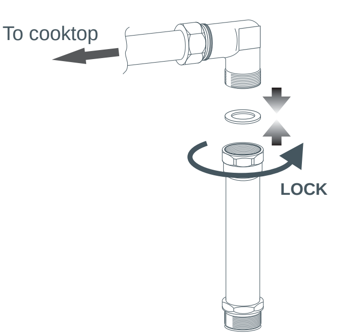


Fig. 9 Connecting the extension pipe to the elbow

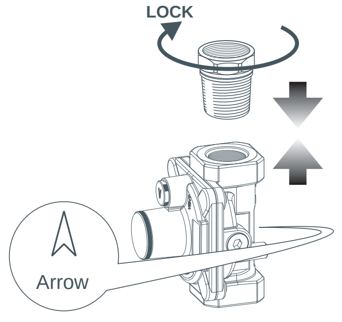
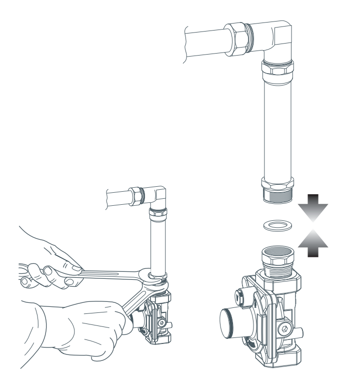


Fig. 10 Preparing the gas pressure regulator


Fig. 11 Connecting the gas pressure regulator assembly to the extension pipe

Gas connection specifications

- Refer to the 'Safety and warnings' section for additional gas connection specifications.

Flexible hose connections

- If local codes permit, CSA design-certified, flexible metal appliance connector is recommended for connecting this cooktop to the gas supply line. Do not kink or damage the flexible connector when moving the cooktop. The gas pressure regulator has 3/8" NPT female pipe threads. You will need to determine the fittings required, depending on the size of your gas supply line, flexible metal connector and shut-off valve.

Rigid pipe connections

- If rigid pipe is used as a gas supply line, a combination of pipe fittings must be used to obtain an in-line connection to the cooktop. All strains must be removed from the supply and fuel lines so the cooktop will be level and free of pressure from the piping.
- Use joint compounds and washers resistant to the action of all gas types on all male pipe threads.
- Do not overtighten the gas fitting when attaching it to the gas pressure regulator, as doing so may crack the regulator.

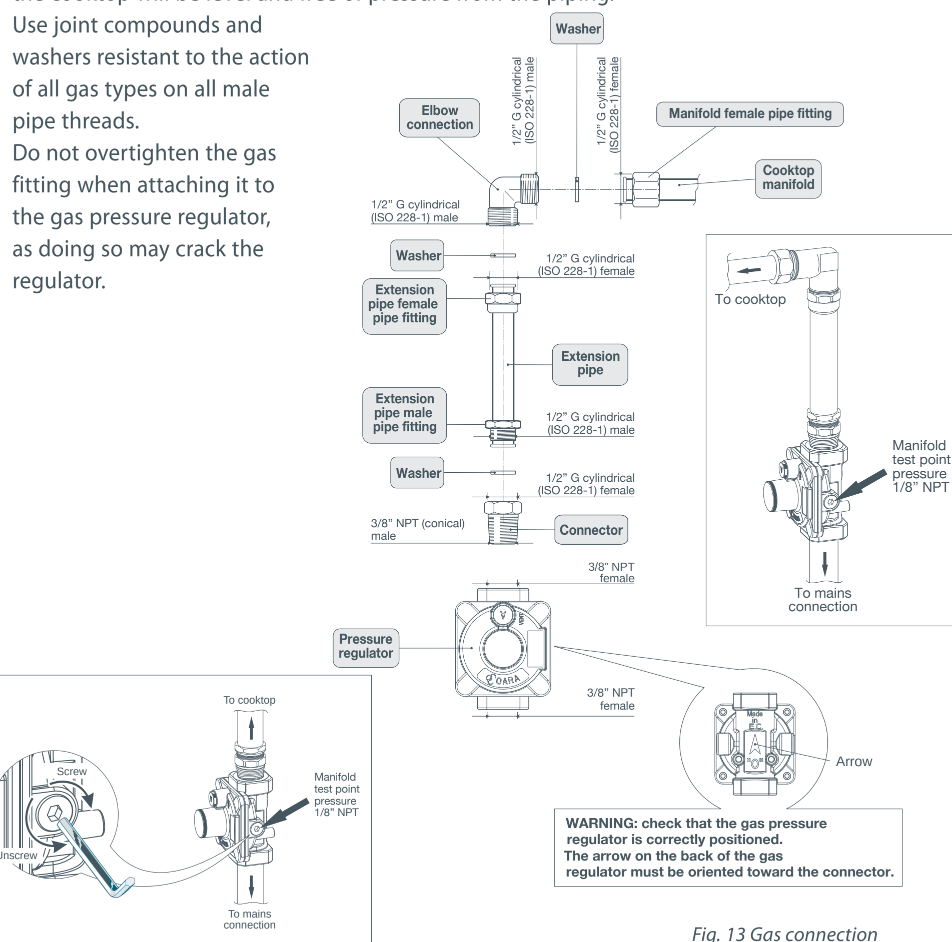


Fig. 13 Gas connection

Fig. 12 Checking the manifold pressure

Leak-testing the cooktop

- After the final gas connection has been made, turn the manual gas valve on and test the cooktop and all connections in the gas supply piping for leaks with a soapy water solution. During leak-testing, all the gas valves on the cooktop must be closed.
- The presence of bubbles indicates a leak. If a leak is present, tighten or replace connections as appropriate.

Important!

Do not use any naked flame to check for leaks.

Converting the cooktop to a different gas type

Important!

The conversion procedure must be carried out only by an authorized person.

- This appliance is supplied with a set of injectors for the various types of gas.
- Use the 'Gas rate summary' (following) to select the appropriate injector.
- To convert from one gas type to another, you need to reset the gas pressure regulator, replace the injectors, adjust the minimum burner setting, re-test for leaks and fill in/affix the gas conversion labels.

1 **Reset the gas pressure regulator:**
   - Unscrew the regulator cover and remove it.
   - Unscrew component "A", reverse it and screw it back in according to the gas type you are converting to (see Fig. 14 below).

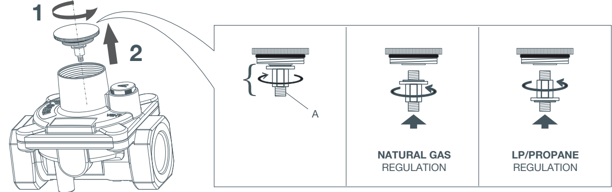


Fig. 14 Resetting the gas pressure regulator

2 **Replace the injectors:**
   - Remove the grates, burners and the control knobs.
   - Using a wrench, replace the injectors with those suitable for the kind of gas you are converting the cooktop to. See the 'Gas rate summary' (following).
   - Note: the burners are designed so that regulation of primary air is not required.

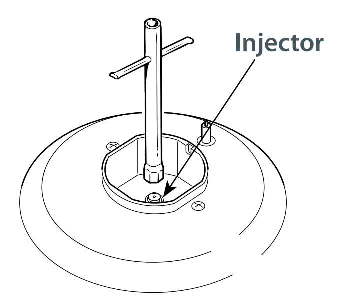


Fig. 15 Auxiliary, rapid and semi-rapid burners

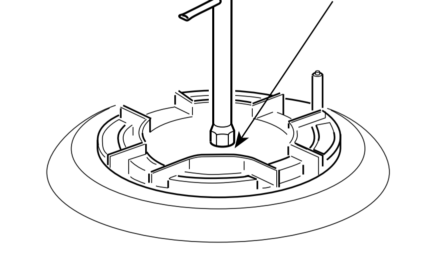


Fig. 16 Triple-ring wok burner (CG244 models only)

3 **Adjust the minimum burner setting:**
When changing from one gas type to another, the minimum valve output must also be correct, considering that in this position the flame must be about 5⁄32" (4 mm) long and must remain lit even when the knob is turned quickly from the maximum to the minimum position.
The adjustment is performed with the burner lit, as follows:

- Turn the knob to the minimum position.
- Remove the knob.
- Turn the adjustment screw to the correct setting with a screwdriver (Fig.17).

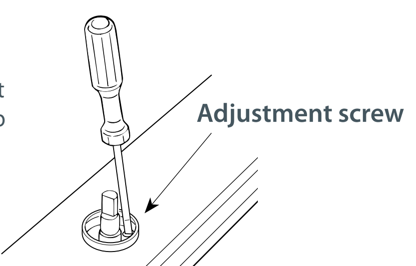


Fig. 17 Adjusting the minimum burner setting

For LP/Propane gas, tighten the adjustment screw completely.

4 **Re-test for leaks:**

- Repeat the steps under 'Leak-testing the cooktop'.

5 **Fill in/affix the gas conversion labels:**

- After completing the gas conversion, fill in the gas conversion labels (supplied with the conversion kit).
- Affix the adhesive/polyester label near the model/serial rating plate on the underside of the basepan.
- Affix the paper label into the appropriate frame at the front of this manual, under the duplicate data (model/serial/rating) plate.

Gas rate summary

CG122 models	Nominal power	Reduced power	LP/PROPANE 11" W.C.P.		NATURAL GAS 4" W.C.P.	
Burners	BTU/hr	BTU/hr	Ø injector [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]
Semi-rapid	6000	1500	72	34	118	adjustable
Rapid	10000	2000	94	44	155	adjustable

CG244 models	Nominal power	Reduced power	LP/PROPANE 11" W.C.P.		NATURAL GAS 4" W.C.P.	
Burners	BTU/hr	BTU/hr	Ø injector [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]
Auxiliary	3500	1000	55	27	90	adjustable
Semi-rapid	6000	1500	72	34	118	adjustable
Triple-ring wok	11500	5200	100	65	165	adjustable

Electrical connection and requirements

Important!

- ***Plug only into a grounded three-prong power outlet.***
- ***Do not remove the grounding prong.***
- ***Do not use an adapter.***
- ***If codes permit the use of a separate grounding wire, it is recommended that a qualified electrician determine that the ground path is adequate.***
- ***Check with a qualified electrician if you are not sure whether the cooktop is properly grounded.***
- ***Do NOT ground to a gas pipe.***
- ***See 'Safety and warnings' for additional electrical requirements.***

- A 120-volt, 60-Hz, AC-only, 15 A, fused electrical supply is required.
- A time-delay fuse or circuit breaker is recommended. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.
- The power outlet must be checked by a qualified electrician to see if it is wired with correct polarity.

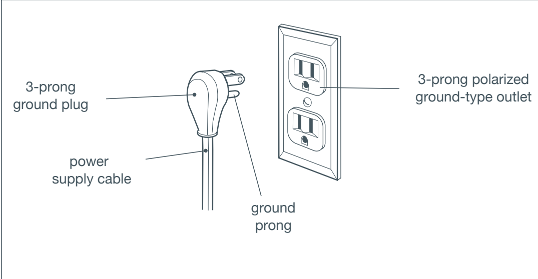


Fig. 18 Recommended grounding method

Wiring digrams

Fig. 19 Wiring diagram - CG122 models

Fig. 20 Wiring diagram - CG244 models

Final checklist

TO BE COMPLETED BY THE INSTALLER

✓

- ☐ Have you installed the fastening brackets?
- ☐ Have you fastened the cooktop to the counter securely?
- ☐ Have you used the supplied gas pressure regulator and washers?
- ☐ Have you leak-tested all connections?
- ☐ Is the regulator set for the correct gas type and pressure?
- ☐ Are the injector sizes correct for the gas type?
- ☐ Is the cooktop grounded?
- ☐ Check that the power supply cable is NOT touching the cooktop.

OPERATION:

- ☐ Do all burners ignitie individually and in combination?
- ☐ Do the burners remain lit when turned down?
- ☐ Are the flames consistent and appropriately sized?
- ☐ Have you demonstrated the basic operation to the customer?

Installer's name: ______________________________

Installer's signature: ______________________________

Installation company: ______________________________

Date of installation: ______________________________

LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE CUSTOMER

About your new cooktop

Thank you for buying a Fisher & Paykel gas cooktop. Once it is installed and ready to use, you will want to know everything about it to make sure you get excellent results right from the start. This guide introduces you to all its special features. We recommend you read the whole guide before using your new cooktop, for both safety and cooking success.

Before using your new cooktop

Before using your new cooktop, please:

- Read this user guide, taking special note of the 'Safety and warnings' section.
- Plug the cooktop into the power supply and turn it on so the electronic ignition will work.

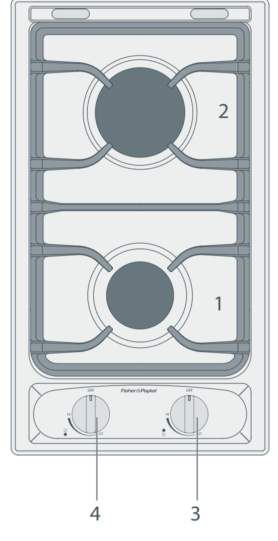


Fig.21 Cooktop layout - CG122 models

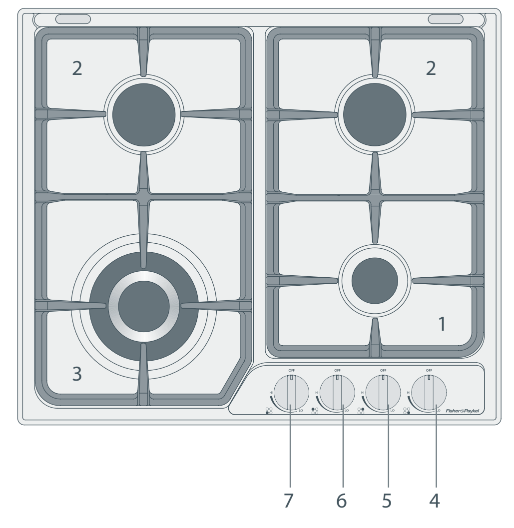


Fig.22 Cooktop layout - CG244 models

1 Semi-rapid burner
2 Rapid burner
3 Rapid burner control knob
4 Semi-rapid burner control knob

1 Auxiliary burner
2 Semi-rapid burner
3 Triple-ring wok burner
4 Auxiliary burner control knob
5 Right semi-rapid burner control knob
6 Left semi-rapid burner control knob
7 Triple-ring wok burner control knob

Gas burners

The knob (Fig. 23) controls the flow of gas through the safety valve.

- **OFF** = closed valve
- **HI** = maximum flow
- **LO** = minimum flow

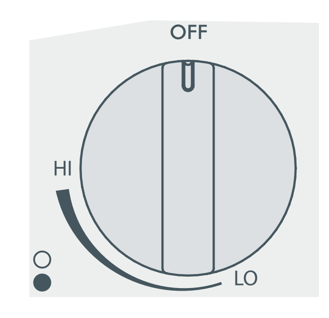


Fig.23 Burner control knob (knobs may vary)

You can choose to cook at any heat between **LO** and **HI**, but never between **HI** and **OFF**.

Using the burners

1 Choose the control knob for the burner you want to use.
2 Press the knob down gently and turn it counterclockwise to the **HI** position. The ignitors on all the burners will spark.
   - Hold down the knob for approximately 10 seconds after the burner has lit. Releasing the knob too soon will extinguish the flame.
3 Adjust the flame anywhere between the **HI a**nd **LO** positions. Do not adjust the flame between **HI** and **OFF**.
   - Note: if the burner does not light within 15 seconds, turn the control knob off and wait at least one minute before trying again.
4 After use, always turn the knobs to the **OFF** position and close the gas shut-off valve on the main gas supply line.

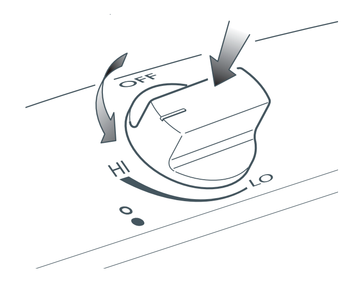


Fig.24 Pushing then turning the control knob (knobs may vary)

Flame failure safety feature

- Your cooktop has a flame failure safety device; each burner is equipped with a flame failure probe as well as the ignitor (see Fig. 25).
- The flame failure probe cuts off the gas supply to the burner if the flame is blown out. If this happens, turn off the burner and do not try to light it again for at least one minute (to allow the gas to disperse).

If a burner does not light

Check that:

- the cooktop is plugged in and the electricity is switched on.
- the gas is turned on.
- the gas bottle is not empty (if you are using bottled gas).
- you have held down the knob for at least 10 seconds.
- the ignitors are sparking. If the ignitors are not sparking, they may be dirty or wet. Clean them with a toothbrush and rubbing alcohol, as shown in Fig. 25.

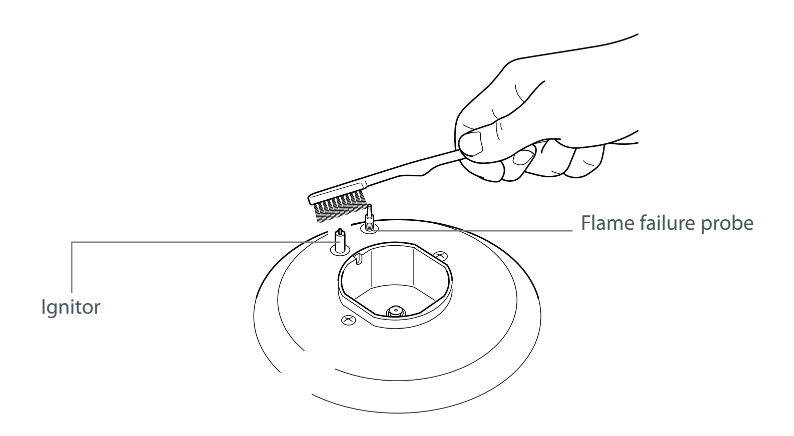


Fig.25 Cleaning the ignitor and probe

If the flame is irregular

If the flame is yellow or irregular, check that the burner parts, including the burner cap, are:

- clean and dry.
- positioned correctly as shown in Figs. 28 and 31.
- See also 'Troubleshooting'.

Matching cookware to burner

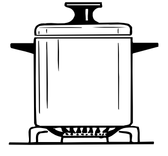
Use flat-bottomed pans, and make sure they match the size of the burner, as shown in the following table. A small pan on a large burner is not efficient.

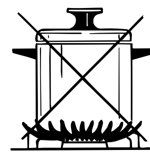
Diameters of pans which may be used on the cooktop

Burners- CG122 models	Minimum	Maximum
Semi-rapid	4 11/16"(12 cm)	9 7/16"(24 cm)
Rapid	9 7/16"(24 cm)	10 1/4"(26 cm)

Burners- CG244 models	Minimum	Maximum
Auxiliary	4 11/16"(12 cm)	5 1/2"(14 cm)
Semi-rapid	6 5/16"(16 cm)	9 7/16"(24 cm)
Triple-ring wok	10 1/4"(26 cm)	11 1/16"(28 cm)
	Maximum diameter for woks: 14 11/64" (36 cm)	

Do not use pans with concave or convex bases





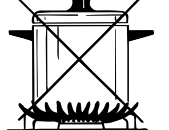


Fig. 26a Correct and incorrect matching



Fig. 26b Efficient and inefficient saucepan bottoms

Wok stand for CG244 models

- The wok stand is not supplied with your cooktop but purchased optionally. Contact your local Fisher & Paykel dealer for details.
- The wok stand fits over the triple-ring wok burner grates.

Important!

- ***Using a wok without the stand may cause the wok to tip or the wok burner to operate incorrectly.***
- ***Do not use the stand for ordinary, flat-bottomed saucepans.***
- ***The wok stand MUST BE PLACED ONLY over the triple-ring wok burner grates.***

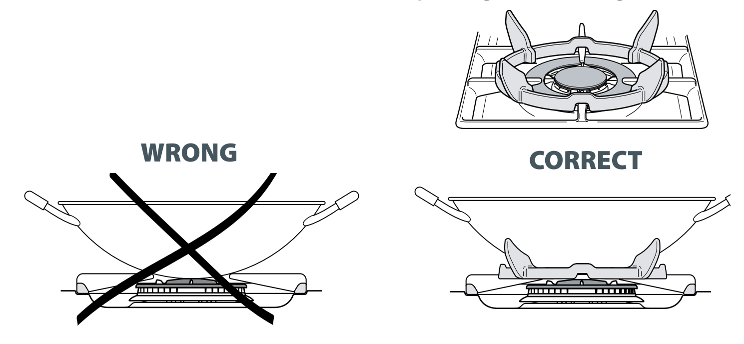


Fig. 27a Incorrect use of wok

Fig. 27b Correct use of wok on triple-ring wok burner

General advice

Maintenance Period	Description
Daily	Clean gas cooktop as per following instructions.
Monthly	Remove all burner parts, and clean using a non-abrasive detergent. Rinse in cold water, dry thoroughly, and replace. Clean the ignitor carefully, using a toothbrush and rubbing alcohol.
Every 3-4 years	Contact your local authorized gas Service Agent to perform a thorough check on all gas components on the gas cooktop.

- Before cleaning, you must ensure that the gas is shut off and the cooktop is disconnected from the power supply.
- Clean the cooktop regularly – do not let stains become burnt on.
- Allow the appliance to cool down before cleaning.
- Avoid leaving acidic substances (lemon juice, vinegar etc.) on the surfaces.
- The control knobs may be removed for cleaning but care should be taken not to damage the seal.
- Do not clean cooktop parts in a self-cleaning oven.
- Do not use a steam cleaner to clean any part of your cooktop.
- For stubborn stains, see the 'Cleaning chart'.

Stainless steel parts

- Stainless steel parts should be rinsed with water and dried with a microfiber or soft cloth.
- Dry thoroughly to avoid leaving water marks. For extra shine on stainless steel, use a stainless steel polish.
- Clean brushed stainless steel in the direction of the grain.
- For persistent dirt, use specific non-abrasive products available commercially or a little hot vinegar.
- Note: regular use could cause discoloring around the burners, because of the high flame temperature.

Burners and grates

- You can remove and clean these parts with hot soapy water or other appropriate products - see 'Cleaning chart'.
- After cleaning, check that the burners and their flame spreaders are dry before replacing correctly.
- It is very important to check that the burner flame spreader and the cap have been correctly positioned. Failure to do so can cause serious problems.
- Note: to avoid damage to the electronic ignition, do not try to light a burner without all burner parts correctly in place.

Replacing the burners

- Check that the ignitor (Figs. 28 and 29) is always clean to ensure trouble-free sparking.
- Check that the probe (Figs. 28 and 29) next to each burner is always clean to ensure correct operation of the safety valves.
- Both the ignitor and probe must be very carefully cleaned using a toothbrush and rubbing alcohol (Fig.25).

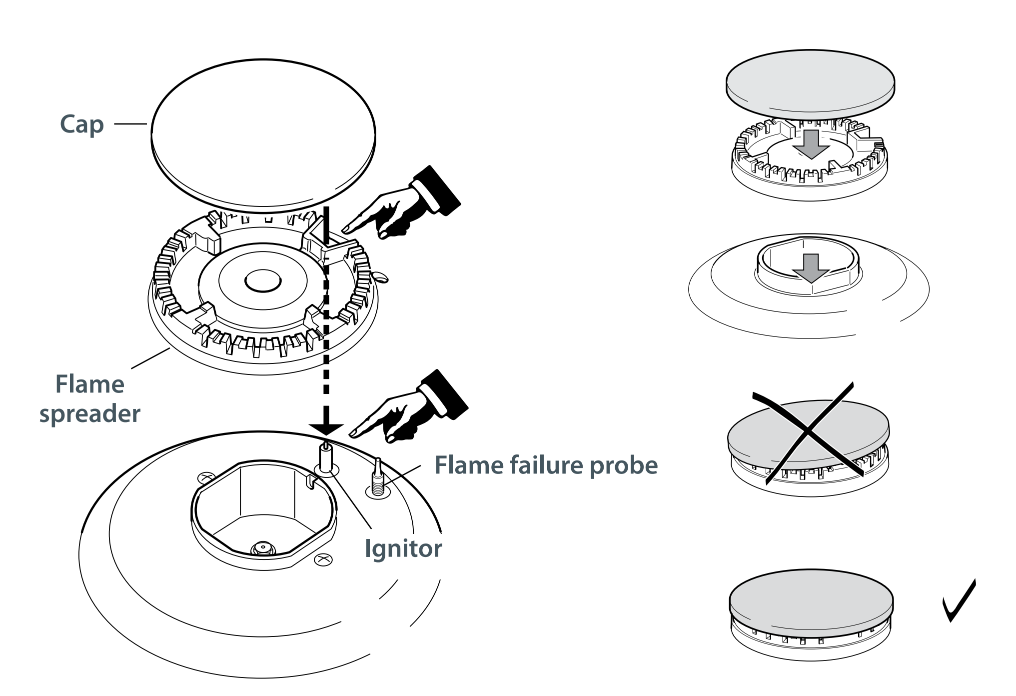


Fig. 28a Correct line-up of auxiliary, rapid and semi-rapid burner parts

Fig. 28b Replacing the auxiliary, rapid and semi-rapid burner cap

Replacing the triple-ring wok burner

Fit the burner spreader to the housing as shown by the arrow in Fig. 29. Make sure the burner is not able to rotate (Fig. 30).

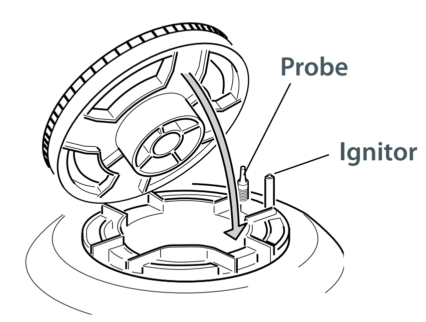


Fig. 29 Fitting the burner spreader to the housing - triple-ring wok burner

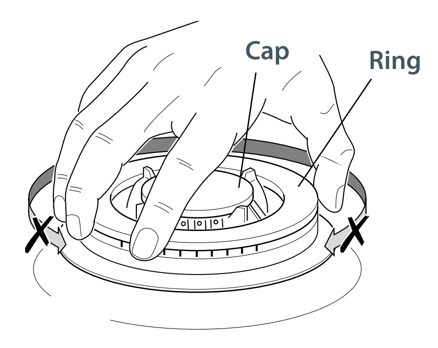
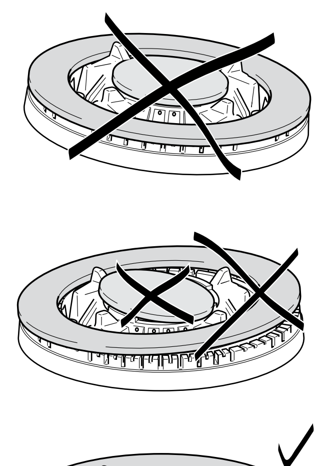


Fig. 30 Correct positioning of cap and ring - triple-ring wok burner



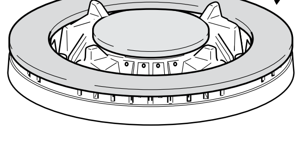


Fig. 31 Incorrect and correct positioning of cap and ring - triple-ring wok burner

Cleaning chart

Cooktop part	Cleaning	Important
Grates, burner caps	▪ Hot soapy water and nylon scourer. ▪ Soak removeable parts in a solution of biological clothes-washing detergent. ▪ Mild abrasive cream cleaners. ▪ Fume-free or heavy-duty oven cleaners (follow manufacturer's instructions).	Always allow cooktop parts to cool completely before cleaning them. Always apply minimal pressure with abrasive cleaners. Clean spills regularly before they become burnt on.
Burner parts	▪ Hot soapy water. ▪ To clear the holes use a stiff nylon brush or wire eg straight-ended paper clip. ▪ Mild abrasive cream cleaners.	Reassemble the burner parts correctly.
Control knobs	▪ Hot soapy water and a soft cloth.	
Stainless steel base	▪ Soak stains under a hot soapy cloth, rinse and dry thoroughly. ▪ Hard water spots can be removed with household white vinegar. ▪ Non-abrasive stainless steel cleaners. Regular use of a stainless steel polish will reduce fingerprints and other marks. ▪ Heavy soiling can be removed with fume-free or heavy-duty oven cleaner (follow manufacturer's instructions).	**Never use harsh/abrasive cleaning agents as they will damage the stainless steel finish.** Chlorine or chlorine compounds in some cleaners are corrosive to stainless steel and may damage the appearance of your cooktop. Check the label on the cleaner before using. The graphics are silk-screen printed and will not rub off.
Ignitors	▪ Toothbrush and rubbing alcohol.	A dirty or wet ignitor will prevent the burner lighting efficiently.
Probe	▪ Toothbrush and rubbing alcohol..	A dirty probe may prevent the safety valve from working effectively.

Troubleshooting chart

Problem	Possible solutions
A burner does not light	Check the cooktop is plugged in and the electricity is switched on. Check the gas supply valve is turned on and the supply to the house is working. You should hear the gas when you turn a burner on. Check the gas bottle is not empty. The ignitors may be dirty. Clean them with a toothbrush and rubbing alcohol. The burner parts may not be located properly. Check the assembly and make sure the burner cap is sitting flat.
My burner flames are yellow or hard to start	The burner parts may not be located properly. Check the assembly and make sure the burner cap is sitting flat. If you use bottled gas, this may indicate you are getting near the end of the bottle. Check the burner parts are clean and dry. The gas pressure may not be at the correct level. Check with your service person or installer. Your cooktop may not be set up for the gas you are using. Check this with your service person or installer.
One of my burners has an uneven flame	Check the burner parts are clean and dry. Check the assembly and make sure the burner cap is sitting flat.
The flame goes out at low settings	The gas supply pressure may be low. Check this with your service person or installer. The low setting may have been adjusted incorrectly. Check this with your service person or installer. If you use bottled gas, this may indicate you are getting near the end of the bottle.
My burners do not turn down much (when running on bottled gas or LP/ Propane)	Your cooktop may not have been adjusted correctly. Check this with your service person or installer.
The flame tips are very yellow	Call your service person to service the cooktop.
There are objectionable odors	Call your service person to service the cooktop.
The flame appears to lift off the burner	Call your service person to service the cooktop.
There is an electricity failure	If there is an electricity failure, you can still use your cooktop. Light the burners by holding a match close to the side of the burner and turning the control knob to the **HI** position. Wait until the flame is burning evenly before adjusting.

Before you call for service or assistance ...

Check the things you can do yourself. Refer to the installation instructions and your user guide and check that:

1 Your product is correctly installed.
2 You are familiar with its normal operation.

If after checking these points you still need assistance, please refer to the Service & Warranty book for warranty and after-sales service details or contact us through our website:

www.fisherpaykel.com

Contact details

A Service Summary is attached to the underside of the product.

For replacement parts or if further help is needed concerning this appliance call:

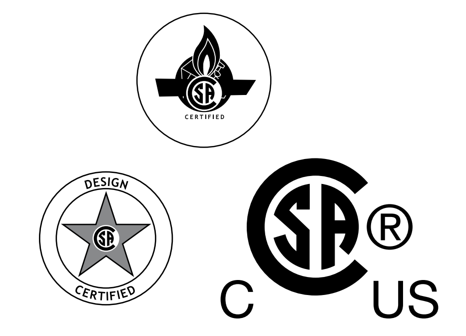
Toll Free 1 888 9 FNP USA (1 888 936 7872)

or write to:

Fisher & Paykel Appliances Inc.
5900 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647
USA

or contact us through our web site,

www.fisherpaykel.com



Product details

Fisher & Paykel Ltd

Model ____________________ Serial no. ____________________

Date of purchase ____________________ Purchaser ____________________

Dealer ____________________ Suburb ____________________

Town ____________________ Country ____________________

⚠ MISE EN GARDE !

Si l'information que contient ce guide n'est pas respectée à la lettre, il pourrait en résulter un incendie ou une explosion et des dommages matériels, des blessures ou la mort.

N'entreposez et n'utilisez ni essence ni aucun autre type de liquide ou de vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre électroménager.

N'utilisez JAMAIS cet électroménager pour chauffer ou réchauffer une pièce. Un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe de l'appareil pourraient en résulter.

QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- **N'allumez aucun appareil électroménager.**
- **Ne touchez aucun interrupteur électrique.**
- **N'utilisez pas le téléphone de votre bâtiment.**
- **Contactez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivez les consignes de votre fournisseur de gaz.**
- **Si vous ne pouvez atteindre votre fournisseur de gaz, contactez le service des incendies.**

L'installation et l'entretien ou les réparations doivent être effectués par un installateur qualifié, un centre d'entretien ou le fournisseur de gaz.

Table des matières

Important !

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Les modèles illustrés dans ce document peuvent ne pas être offerts dans tous les marchés et sont sujets à changement sans préavis. Pour obtenir la plus récente information sur les modèles et les spécifications offerts dans votre pays, veuillez visiter notre site Web à l'adresse www.fisherpaykel.com ou communiquer avec le détaillant Fisher & Paykel de votre région.

Installation

⚠ MISE EN GARDE !



Risque de choc électrique

Débranchez l'appareil de l'alimentation principale avant toute réparation. Cet électroménager est doté d'une fiche de mise à la terre à trois broches pour assurer votre protection contre les chocs électriques et doit être branché directement dans une prise murale correctement mise à la terre. Ne coupez en aucun cas la broche de mise à la terre de cette fiche et ne la retirez d'aucune façon.

Ne pas suivre cet avis pourrait entraîner un choc électrique ou même la mort.

⚠ MISE EN GARDE !



Danger de coupure

Attention - les rebords des panneaux sont aigus.

Toute manipulation imprudente pourrait entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

- ***Cet appareil devra être installé conformément aux exigences des instances des produits de gaz ou du code d'installation approprié ou, en l'absence de codes locaux, de la norme ANSI Z223.1 ou CAN/CSA B149.1,2 du National Fuel Gas Code (Canada). Les codes du bâtiment et de l'électricité doivent être respectés.***
- ***Toute installation électrique doit être conforme à la norme ANSI/NFPA70 - dernière édition ou à la norme CSA C22.1 du Code national de l'électricité du Canada et/ou aux codes locaux.***
- ***Installation dans une maison mobile : l'installation doit être effectuée conformément à la norme Manufactured Home Construction and Safety Standard, Titre 24 CFR, Partie 3280 [anciennement Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Titre 24, HUD (Partie 280)] ou, lorsqu'une telle norme est inapplicable, à la norme ANSI/NCSBCS A225.1 de Manufactured Home Installations ou aux codes locaux en vigueur.***
- ***Installation dans une caravane de parc : l'installation doit être effectuée conformément aux codes d'état et autres codes ou, en l'absence de tels codes, à la norme ANSI A119.5 de Standard for Recreational Park Trailers.***
- ***Ne retirez pas les étiquettes, mises en garde ou plaques signalétiques collés sur l'appareil. Cela pourrait invalider la garantie.***
- ***Les raccords flexibles de l'appareil doivent être conformes à la norme ANSI Z21.24 et aux organismes d'état. Leur longueur ne doit pas être supérieure à 36 po (914 mm).***
- ***Installez cet appareil conformément aux instructions afin d'éviter tout danger.***
- ***Cet électroménager doit être installé par un technicien autorisé (mise en garde : dans les limites du Commonwealth du Massachusetts, cet électroménager doit être installé par un plombier autorisé ou un monteur d'installation au gaz).***
- ***Remettez cette information à la personne qui installera l'appareil, cela pourrait réduire vos coûts d'installation.***
- ***Veuillez conserver ces instructions avec l'électroménager. Informez le client de les conserver pour référence future et pour l'usage des inspecteurs locaux.***
- ***Ne pas installer correctement cet appareil pourrait invalider toute garantie ou réclamation.***
- ***N'utilisez que les pièces de remplacement d'origine pour l'entretien ou les réparations à l'appareil. Vous pouvez vous les procurer à votre centre de service Fisher & Paykel le plus près de chez vous.***

Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que

- les conditions de distribution locales (nature du gaz et pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Vous avez bien consulté la section « Connexion de la table de cuisson à l'alimentation en gaz » et « Sommaire des débits gazeux » pour les conditions d'ajustement.
- le câblage fixe comporte un interrupteur de sectionnement approprié et dans une position acceptable.
- l'appareil est branché à une prise électrique mise à la terre en conformité avec les codes locaux ou, en l'absence de tels codes, avec la norme ANSI/NFPA 70 ou CSA C22.2 du Code national de l'électricité du Canada.
- la prise de courant (120V 60Hz) se trouve à portée du fil de l'appareil (pour les modèles CG122, une prise de courant doit se trouver à 914 mm (36 po) du coin arrière droit de la découpe ; pour les modèles CG244, une prise de courant mise à la masse doit se trouver à 914 mm (36 po) du côté arrière central de la découpe). Cette prise doit demeurer accessible une fois l'installation complétée. Le câble de l'alimentation principale ne doit toucher aucune pièce métallique.
- le plan de travail est de niveau et bien droit et qu'aucune membrure structurale ne nuit aux exigences d'espacement.
- le plan de travail est fait d'un matériau résistant à la chaleur.
- la soupape de coupure du gaz est accessible une fois l'installation complétée.

Lors de l'installation de l'électroménager

Connexion à l'alimentation en gaz

- Cet appareil est réglé en usine pour un usage avec gaz naturel à une pression de colonne d'eau de 4 po (101 mm). Il peut également être utilisé avec gaz propane / PL à une pression de colonne d'eau de 11 po (279 mm) après conversion. La pression du collecteur doit être vérifiée à l'aide d'un manomètre.
- La pression de canalisation entrante en amont du régulateur de pression de gaz doit être de 1 po (25 mm) WCP supérieure à la pression du collecteur pour pouvoir vérifier le régulateur.
- Le régulateur de pression de gaz fourni avec cette table de cuisson supporte une pression maximale d'entrée de ½ psi. (14 po WCP). Si la pression de canalisation est supérieure à ce chiffre, vous devrez utiliser un régulateur de diminution.
- Vous devez installer une soupape manuelle de coupure du gaz dans un endroit accessible de la canalisation externe de l'appareil pour pouvoir déclencher ou couper l'alimentation de gaz à l'appareil. (Au Massachusetts, de tels dispositifs doivent être approuvés par le Board of State Examiners of Plumbers & Gas Fitters).
- La connexion de gaz au produit doit employer les composants fournis, consultez « Installation du régulateur de pression du gaz » et « Spécifications relatives à la connexion de gaz ».
- Assurez-vous que les rondelles (fournies) sont correctement placées, consultez « Installation du régulateur de pression du gaz » et « Spécifications relatives à la connexion de gaz ». Ne pas vous conformer à cette étape causera une fuite de gaz.

Vérification des fuites

- La vérification des fuites doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant.
- L'appareil, sa soupape de coupure individuelle et le régulateur de pression du gaz doivent être débranchés de la tuyauterie de l'alimentation en gaz durant toute vérification de pression du système supérieure à ½ psi (3,5 kPa).
- Fermez la soupape individuelle de coupure de l'appareil pour l'isoler de la tuyauterie d'alimentation en gaz durant tout essai de pression de la tuyauterie d'alimentation si la pression d'essai est inférieure à ½ psi (3,5 kPa).
- Pression minimale d'alimentation en gaz pour vérification du régulateur gaz naturel WC 5 po (127 mm), gaz PL 12 po (304 mm).
- Une fois l'installation de l'alimentation en gaz ou la conversion à un type de gaz différent terminée et toutes les connexions effectuées, vérifiez soigneusement pour déceler toute fuite.

Utilisation et entretien

Votre sécurité est importante. Veuillez lire cette information avant d'utiliser votre électroménager.

⚠ MISE EN GARDE !



Risque d'explosion

N'utilisez jamais d'eau sur les incendies de graisse. Une violente explosion de vapeur pourrait en résulter. Étouffez le feu ou les flammes ou employez un extincteur de type chimique ou à mousse.
N'utilisez jamais l'appareil pour faire chauffer un récipient non ouvert, par exemple une boîte de conserve. Cela ferait éclater le récipient, causant ainsi de graves blessures.

Ne pas vous conformer à cet avis pourrait entraîner des blessures, voire la mort.

⚠ MISE EN GARDE !



Risque d'empoisonnement

Nettoyez l'appareil avec soin. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon pour essuyer les débordements sur une surface de cuisson brûlante, attention aux brûlures par la vapeur ! Certains produits nettoyants produisent des vapeurs nocives si on les applique sur une surface brûlante.

Ne pas vous conformer à cet avis pourrait avoir pour résultat un empoisonnement, voire la mort.

⚠ MISE EN GARDE !



Risque de choc électrique

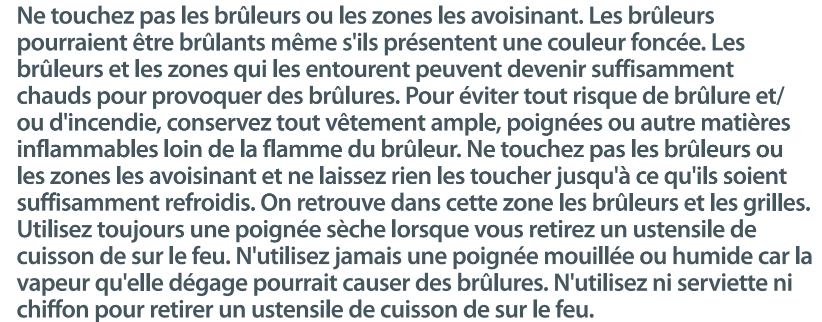
Repérez la prise murale et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, puis coupez l'alimentation en gaz au niveau de la soupape de coupure avant d'entretenir cet électroménager.
Cet électroménager est doté d'une fiche de mise à la terre à trois broches pour assurer votre protection contre les chocs électriques et doit être branché directement dans une prise murale correctement mise à la terre.
Ne coupez en aucun cas la broche de mise à la terre de cette fiche et ne la retirez d'aucune façon.

Ne pas vous conformer à cet avis pourrait avoir pour résultat un choc électrique.

⚠ MISE EN GARDE !



Risque de surface brûlante



Ne touchez pas les brûleurs ou les zones les avoisinant. Les brûleurs pourraient être brûlants même s'ils présentent une couleur foncée. Les brûleurs et les zones qui les entourent peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûlures. Pour éviter tout risque de brûlure et/ou d'incendie, conservez tout vêtement ample, poignées ou autre matières inflammables loin de la flamme du brûleur. Ne touchez pas les brûleurs ou les zones les avoisinant et ne laissez rien les toucher jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment refroidis. On retrouve dans cette zone les brûleurs et les grilles.
Utilisez toujours une poignée sèche lorsque vous retirez un ustensile de cuisson de sur le feu. N'utilisez jamais une poignée mouillée ou humide car la vapeur qu'elle dégage pourrait causer des brûlures. N'utilisez ni serviette ni chiffon pour retirer un ustensile de cuisson de sur le feu.
Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance jouer autour de l'appareil.
Ne laissez jamais les enfants jouer ou s'asseoir sur l'appareil.
Soyez prudent lorsque vous retirez des articles des armoires surplombant l'électroménager. Les matières inflammables pourraient s'enflammer si elles touchent la flamme ou les surfaces brûlantes et causer de graves brûlures.

Ne pas vous conformer à cet avis pourrait causer des brûlures ou échaudures.

Consignes de sécurité importantes

- *L'installation et la mise à la terre de votre appareil doivent être effectuées par un installateur qualifié conformément aux instructions d'installation.*
- *Assurez-vous que la soupape de coupure du gaz est installée dans un endroit accessible une fois l'installation terminée.*
- *Demandez à l'installateur de vous montrer comment couper l'alimentation en gaz et en électricité.*
- *Utilisez cet appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu, comme le stipule le présent guide de l'utilisateur.*
- *Portez des vêtements appropriés. Ne portez pas de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez cet électroménager.*
- *Tournez les poignées des casseroles vers l'arrière de l'appareil, loin de portée des enfants. Les poignées ne doivent pas surplomber les brûleurs adjacents.*
- *Vérifiez toujours que vous avez bien éteint les brûleurs une fois la cuisson terminée.*
- *Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Un bouillonnement important causera des débordements graisseux qui pourraient s'enflammer.*
- *Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que tous les brûleurs sont correctement assemblés.*
- *N'utilisez jamais un brûleur sans que toutes ses pièces ne soient en place.*
- *Veillez à ce que les rideaux, recouvrements ou draperies soient toujours à distance sécuritaire de votre appareil.*
- *Pour des raisons de sécurité, la taille de la flamme du brûleur doit être ajustée de façon à ne pas se déployer au-delà du rebord d'un ustensile de cuisson.*
- *Employez une batterie de cuisine de dimensions et de modèle appropriées au type de cuisson désiré. Cet appareil est doté de brûleurs de différentes tailles. Les ustensiles de cuisson doivent correspondre à la taille du brûleur choisi. Sélectionnez ceux dont le fond est assez grand pour couvrir les flammes du brûleur. L'emploi d'ustensiles sous-dimensionnés exposera une portion des flammes du brûleur à un contact direct et pourrait faire enflammer les vêtements. Une relation ustensile à brûleur adéquate améliorera l'efficacité.*
- *Ne vous tenez jamais debout sur cet électroménager au gaz.*
- *Pour des raisons de sécurité, n'entreposez jamais des articles qui pourraient intéresser les enfants au-dessus ou à l'arrière de l'appareil - un enfant qui grimperait sur l'appareil pour atteindre de tels articles pourrait être gravement blessé.*
- *Pour faire frire dans la graisse, assurez-vous que la poêle est assez grande pour que la graisse n'en déborde pas en bouillonnant. Ne faites jamais frire d'aliments dont le contenu en humidité est élevé ou recouverts de givre.*
- *Ne laissez pas la graisse de cuisson ni aucune autre matière inflammable s'accumuler à proximité de l'appareil.*
- *Ne réparez et ne remplacez aucune des pièces de l'électroménager à moins que ce guide d'utilisation ne le recommande spécifiquement. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.*
- *Ustensiles de cuisson vitrifiés - seuls certains types de verre, de poterie de verre/céramique ou autres ustensiles vitrifiés peuvent être utilisés sur cette table de cuisson sans que les changements de température soudains ne les fassent éclater.*

Consignes de sécurité importantes

- *Si l'appareil a été converti pour usage avec gaz naturel ou propane/PL, veillez à conserver les injecteurs qui en ont été retirés pour usage futur. Pour convertir à un type de gaz différent, contactez votre agent de service/monteur d'installation au gaz.*
- *N'obstruez pas le débit d'air de combustion et de ventilation à l'appareil.*
- *Le Gouverneur de la Californie est tenu de publier une liste de substances dont l'État sait qu'ils accroissent les risques de cancer ou d'infertilité; les entreprises sont tenues d'aviser leur clientèle des risques associés à de telles substances.*
  AVERTISSEMENT!: Les appareils au gaz contiennent ou produisent des substances qui peuvent entraîner la mort ou des maladies graves, et dont l'État de la Californie reconnaît qu'ils augmentent les risques de cancer, d'anomalies congénitales ou autres risques au système reproductif. Pour réduire les risques causés par les substances contenues dans le carburant ou par la combustion du carburant, s'assurer d'installer, d'entretenir et d'utiliser cet appareil selon les consignes du fabricant.

Dimensions et dégagement - modèles CG122

L'installation doit être conforme aux dimensions et dégagements mentionnés à la figure 1, en gardant à l'esprit les exigences suivantes :

- La table de cuisson peut être posée directement dans une armoire existante. Le plan de travail doit présenter une profondeur minimale de 24 po (610 mm).
- Lorsque vous centrez la table de cuisson dans la découpe, veillez à ce que la distance entre le rebord de la découpe et le plan de travail soit de 2 po 23/64 (60 mm) à l'avant et à l'arrière.
- Une fois la table de cuisson installée dans la découpe, la distance entre le rebord de la découpe et le plan de travail doit être de 1 po 31/32 (50 mm) à l'avant et à l'arrière.
- Si le trou du tuyau de gaz est percé dans le mur, il doit se trouver à au moins 11 po 51/64 (300 mm) sous la partie inférieure du plan de travail. Si le trou du tuyau de gaz est percé dans le plancher de l'armoire de rangement, il doit se trouver à au moins 3 po 1/8 (79,2 mm) du mur.
- Le câble d'alimentation électrique fourni mesure 48 po (1 220 mm) et est doté d'une fiche à trois broches mise à la terre. Il doit être branché dans une prise murale mise à la terre, à une distance inférieure à 36 po (914,4 mm) du côté arrière droit de la découpe.
- La table de cuisson NE DOIT PAS jouxter les murs latéraux, les armoires élevées, les appareils électroménagers hauts ou toute autre surface combustible verticale. Le dégagement latéral minimal DOIT être de 4 po (102 mm) depuis le rebord de la découpe jusqu'à de telles surfaces verticales combustibles DU CÔTÉ GAUCHE OU DU CÔTÉ DROIT de la découpe. L'un des côtés (que ce soit le gauche ou le droit) DOIT TOUJOURS être libre.
- La profondeur globale maximale des armoires de rangement suspendues au-dessus de la table de cuisson est de 13 po (330 mm).
- Le cabinet suspendu directement au-dessus de la table de cuisson (largeur minimale 11 13/32 po (290 mm) doit être centré avec la plaque et se trouver à au moins 30 po (762 mm) au-dessus du plan de travail. Les autres cabinets suspendus doivent se trouver à au moins 18 po (457 mm) au-dessus du plan de travail.
- Si l'une des armoires situés sous le comptoir possède un tiroir, vous devez prévoir un dégagement de 4 po (102 mm) du dessus de la table de travail jusqu'au haut du tiroir (ou de toute autre obstruction). Il faudra peut-être modifier la profondeur du tiroir pour éviter toute interférence avec le régulateur de pression du gaz.

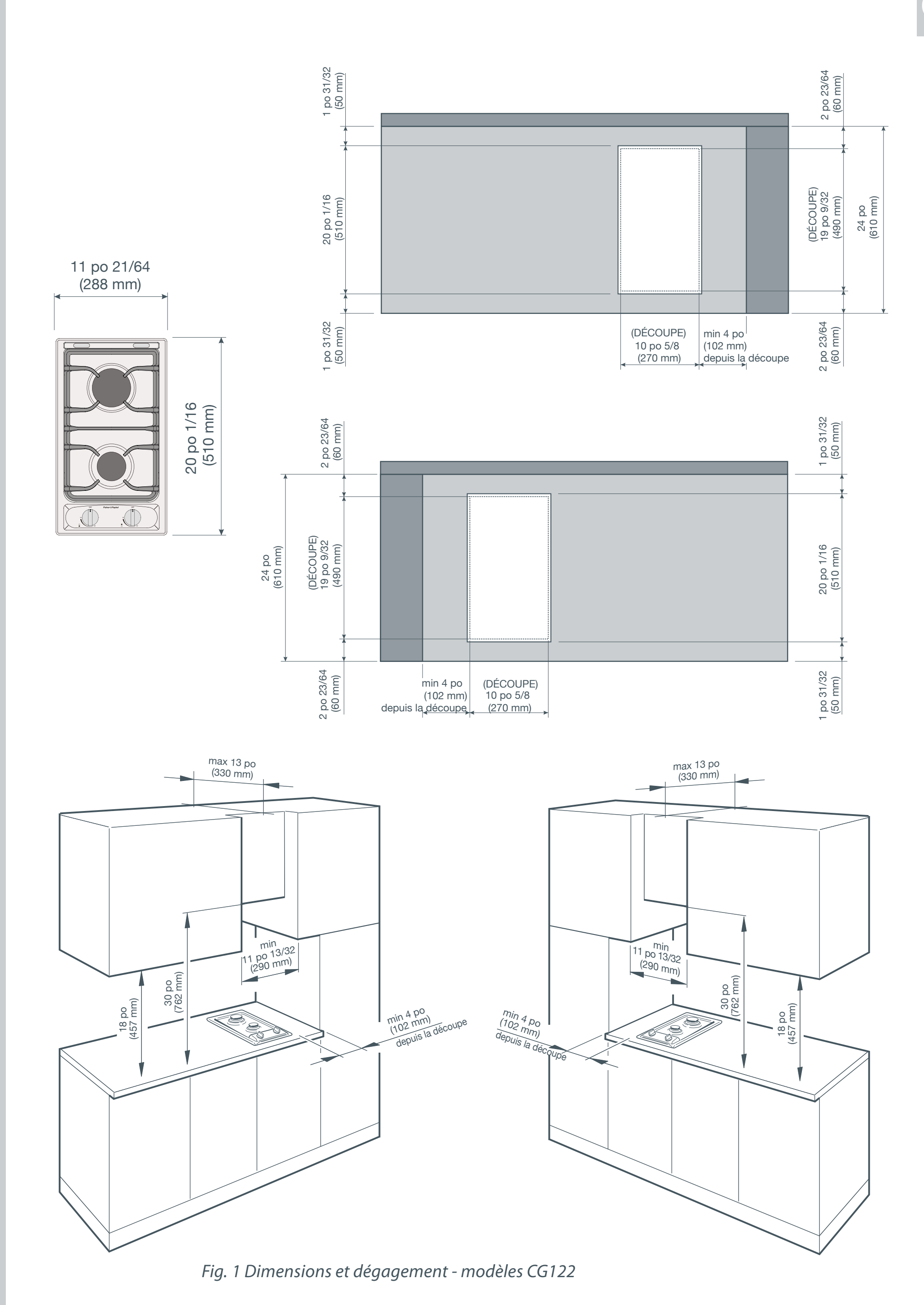


Fig. 1 Dimensions et dégagement - modèles CG122

Dimensions et dégagement - modèles CG244

L'installation doit être conforme aux dimensions et dégagements mentionnés à la figure 2, en gardant à l'esprit les exigences suivantes :

- La table de cuisson peut être posée directement dans une armoire existante. Le plan de travail doit présenter une profondeur minimale de 24 po (610 mm).
- Lorsque vous centrez la table de cuisson dans la découpe, veillez à ce que la distance entre le rebord de la découpe et le plan de travail soit de 2 po 9/16 (65 mm) à l'avant et à l'arrière.
- Une fois la table de cuisson installée dans la découpe, la distance entre le rebord de la découpe et le plan de travail doit être de 2 po 5/32 (55 mm) à l'avant et à l'arrière.
- Si le trou du tuyau de gaz est percé dans le mur, il doit se trouver à au moins 11 po 51/64 (300 mm) sous la partie inférieure du plan de travail. Si le trou du tuyau de gaz est percé dans le plancher de l'armoire de rangement, il doit se trouver à au moins 3 po 5/16 (84,2 mm) du mur.
- Le câble d'alimentation électrique fourni mesure 48 po (1 220 mm) et est doté d'une fiche à trois broches mise à la terre. Il doit être branché dans une prise murale mise à la terre, à une distance inférieure à 36 po (914,4 mm) du côté arrière droit de la découpe.
- La table de cuisson NE DOIT PAS jouxter les murs latéraux, les armoires élevées, les appareils électroménagers hauts ou toute autre surface combustible verticale. Le dégagement latéral minimal DOIT être de 4 po (102 mm) depuis le rebord de la découpe jusqu'à de telles surfaces verticales combustibles DU CÔTÉ DROIT SEULEMENT. Le dégagement latéral minimal DOIT être de 20 po (508 mm) depuis le rebord de la découpe jusqu'à de telles surfaces verticales combustibles DU CÔTÉ GAUCHE SEULEMENT. L'un des côtés (que ce soit le gauche ou le droit) DOIT TOUJOURS être libre.
- La profondeur globale maximale des armoires de rangement suspendues au-dessus de la table de cuisson est de 13 po (330 mm).
- L'armoire suspendue directement au-dessus de la table de cuisson (largeur minimale 22 po 7/16 (570 mm)) doit être centrée avec la table et se trouver à au moins 30 po (762 mm) au-dessus du plan de travail. Les autres cabinets suspendus doivent se trouver à au moins 18 po (457 mm) au-dessus du plan de travail.
- Si l'une des armoires situés sous le comptoir possède un tiroir, vous devez prévoir un dégagement de 4 po (102 mm) du dessus de la table de travail jusqu'au haut du tiroir (ou de toute autre obstruction). Il faudra peut-être modifier la profondeur du tiroir pour éviter toute interférence avec le régulateur de pression du gaz.

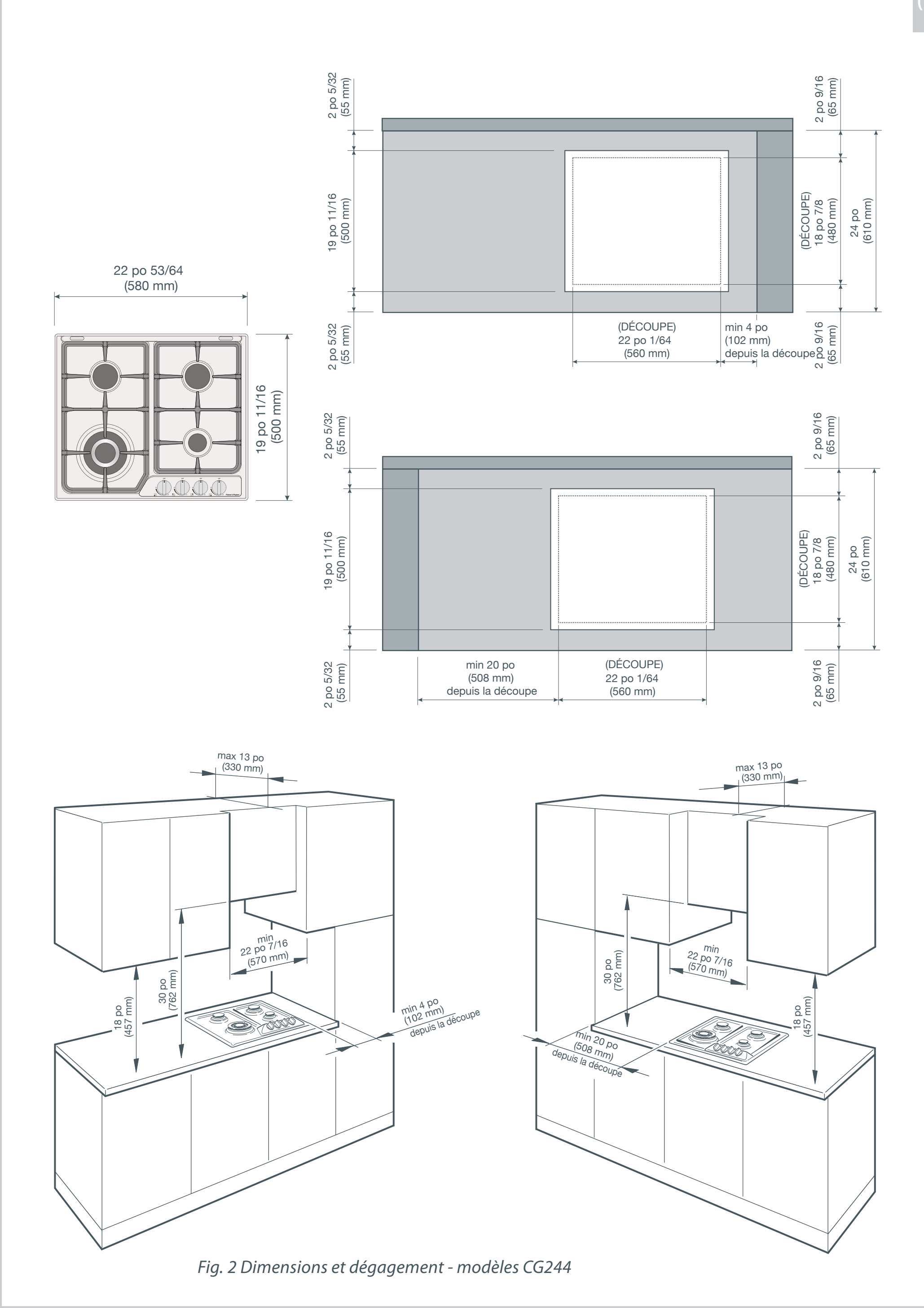


Fig. 2 Dimensions et dégagement - modèles CG244

Fixer les supports d'installation (Fig. 3-4)

Chaque table de cuisson possède une trousse d'installation incluant les supports ("A") et les vis ("B") destinés à fixer la table de cuisson à un plan de travail d'une épaisseur de 51⁄64 po (20 mm) à 1 37⁄64 po (40 mm).

- Retournez la table de cuisson, placez-la sur une surface lisse et serrez les supports « A » dans les orifices appropriés, sans serrer les vis « B » tout de suite (voir Fig. 3 ou 4).

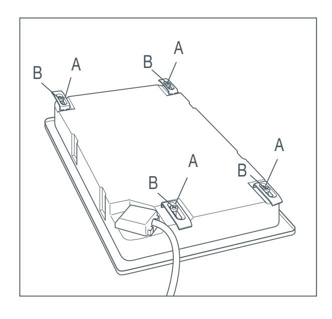


Fig. 3 Emplacement des supports d'installation - modèles CG122

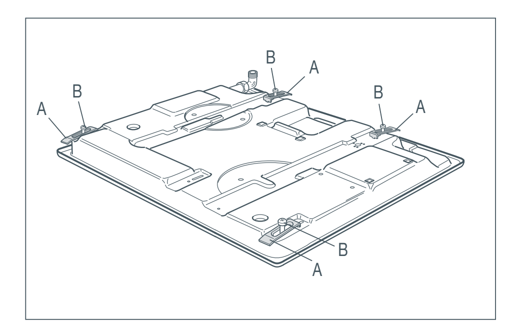


Fig. 4 Emplacement des supports d'installation - modèles CG244

Fixer la table de cuisson au comptoir (Fig. 5-6)

1 Étendez le matériau de scellement « C » le long du rebord de la découpe en veillant à ce que les jonctions se superposent dans les coins.
2 Insérez la table de cuisson dans la découpe et positionnez-la correctement.
3 Ajustez la position des supports « A » et serrez les vis « B » pour solidement fixer la table de cuisson. Voir la Fig. 5 ou 6.
4 À l'aide d'un couteau aigu ou d'un ébarbeur, coupez l'excès de matériau de scellement autour du rebord de la table de cuisson. Attention de ne pas endommager le plan de travail.

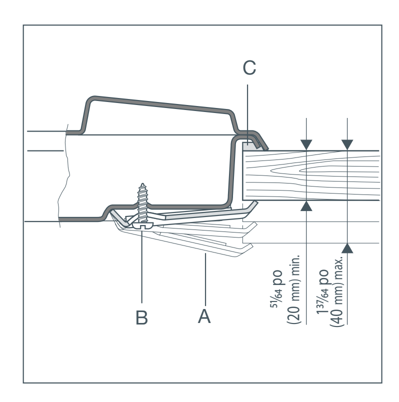


Fig. 5 Fixation de la table de cuisson au comptoir - modèles CG122

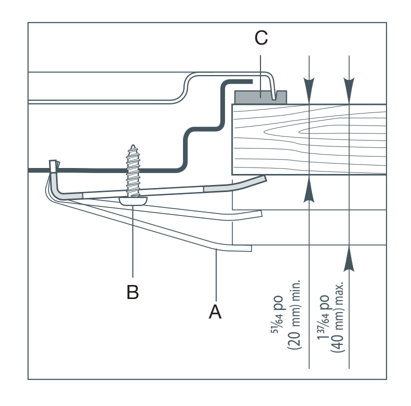


Fig. 6 Fixation de la table de cuisson au comptoir - modèles CG244

Brancher la table de cuisson à l'alimentation en gaz

- Cet appareil électroménager est réglé en usine pour fonctionner au gaz naturel mais il est possible de l'utiliser avec du gaz propane /PL après conversion appropriée. Pour des informations sur les types de gaz que vous pouvez employer, vérifiez la plaque signalétique du modèle sous le bac. Si cette information ne convient pas au type de gaz disponible dans votre région, vérifiez avec votre fournisseur de gaz local. Consultez la section « Conversion à un type de gaz différent » pour les instructions de conversion.

Lorsque vous raccordez la table de cuisson à l'alimentation en gaz, assurez-vous que

- toutes les connexions de gaz sont effectuées conformément aux codes national et locaux.
- la conduite d'alimentation en gaz est de même taille ou de taille supérieure à la conduite d'admission de l'appareil.
- le matériau de scellement de tous les raccords de tuyau est capable de résister à l'action du gaz propane/PL.
- vous employez une conduite d'alimentation en gaz neuve, approuvée par CSA ou UL.
- vous avez bien serré toutes les connexions de gaz.
- si vous raccordez la table de cuisson au gaz propane/PL, la pression ne doit pas dépasser 14 po (355 mm) WC.
- la conduite d'alimentation en gaz est dotée d'une soupape de coupure approuvée. Cette dernière doit se trouver dans la même pièce que la table de cuisson et être facile d'accès, afin que le gaz puisse être coupé rapidement en cas d'urgence. Assurez-vous que l'accès à cette soupape ne soit jamais obstrué.
- vous utilisez le régulateur de pression du gaz fourni uniquement. Tout l'équipement de cuisson de type commercial à usage intensif doit présenter un régulateur de pression du gaz sur la conduite d'alimentation du gaz entrant pour une opération sûre et efficace, car la pression de gaz peut fluctuer selon la demande locale. Le régulateur de pression du gaz fourni avec cette table de cuisson doit être installé avant qu'une quelconque connexion de gaz ne soit effectuée.

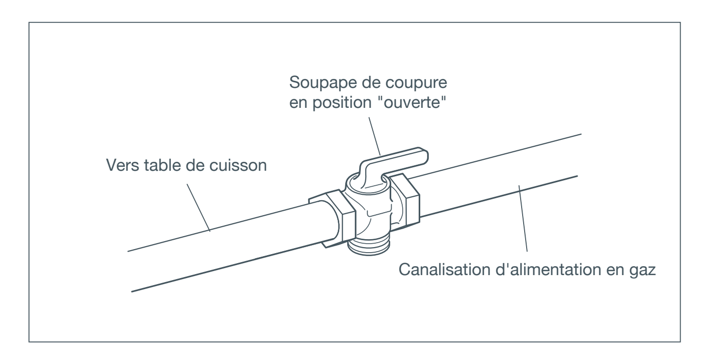


Fig. 7 Soupape de coupure manuelle

Installation du régulateur de pression du gaz

1 **Préparez la connexion en coude :**

- Utilisez d'abord une clé pour desserrer le raccord du tuyau de collecteur femelle, puis tournez la connexion dans le sens désiré.
- Une fois la disposition spatiale désirée obtenue, resserrez à la clé la connexion du raccord du tuyau de collecteur femelle.
- Remarque : lorsque vous serrez une connexion, veillez à la maintenir fermement (par ex. en utilisant des pinces ou une clé réglable) et faites attention à ne pas endommager le filetage.

2 **Connectez le tuyau d'extension au coude :**

- Montez le tuyau d'extension sur la connexion du coude en veillant à placer la rondelle fournie entre les deux.
- Remarque : lorsque vous serrez une connexion, veillez à la maintenir fermement (par ex. en utilisant des pinces ou une clé réglable) et faites attention à ne pas endommager le filetage.

3 **Préparez le régulateur de pression du gaz :**

- Fixez le connecteur mâle (conique) de 3/8 po (10 mm) NPT au régulateur de pression du gaz et serrez à l'aide d'une clé.
- Remarque : attention de ne pas trop serrer le connecteur car, ce faisant, le régulateur de pression du gaz pourrait se fissurer.

4 **Raccordez le régulateur de pression du gaz au tuyau d'extension :**

- Fixez le régulateur de pression du gaz à la conduite d'extension en vous assurant de bien poser la rondelle fournie entre les deux (voir Fig. 11).

Important !

Utilisez deux clés pour serrer la connexion.

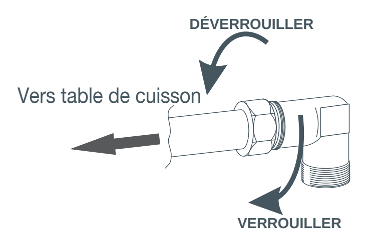


Fig. 8 Préparation de la connexion en coude

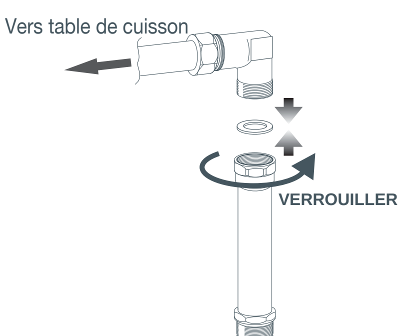


Fig. 9 Connexion du tuyau d'extension au coude

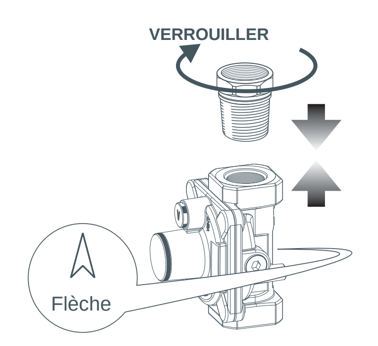


Fig. 10 Préparation du régulateur de pression du gaz

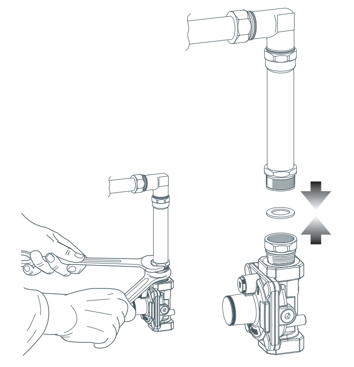


Fig. 11 Connexion du régulateur de pression du gaz au tuyau d'extension

Spécifications de la connexion de gaz

- Consultez la section « Sécurité et mises en garde » pour les spécifications de connexions additionnelles de gaz.

Connexions de flexibles

- Si les codes locaux le permettent, nous recommandons l'emploi d'un connecteur d'électroménager flexible en métal, conçu et certifié par la CSA, pour raccorder cette table de cuisson à la conduite d'alimentation en gaz. Ne pliez pas et n'endommagez d'aucune façon le connecteur flexible lorsque vous déplacez la table de cuisson. Le régulateur de pression du gaz possède un filetage de tuyau femelle de 3/8 po (10 mm) NPT. Vous devrez déterminer les raccords requis en vous basant sur la taille de votre conduite d'alimentation en gaz, du connecteur flexible en métal et de la soupape de coupure.

Connexions de tuyau rigide

- Si un tuyau rigide est utilisé comme conduite d'alimentation en gaz, une combinaison de raccords doit être utilisée pour obtenir une connexion en ligne à la table de cuisson. Toutes les contraintes doivent être éliminées des conduites d'alimentation et de carburant de façon à ce que la table de cuisson soit bien de niveau et exempte de toute pression provenant de la tuyauterie.
- Utilisez un composé à joints et des rondelles résistants à l'action de tous les types de gaz sur tous les filets des tuyaux mâles.
- Ne serrez pas à l'excès le raccord de gaz lorsque vous l'attachez au régulateur de pression du gaz, car cela pourrait fissurer le régulateur.

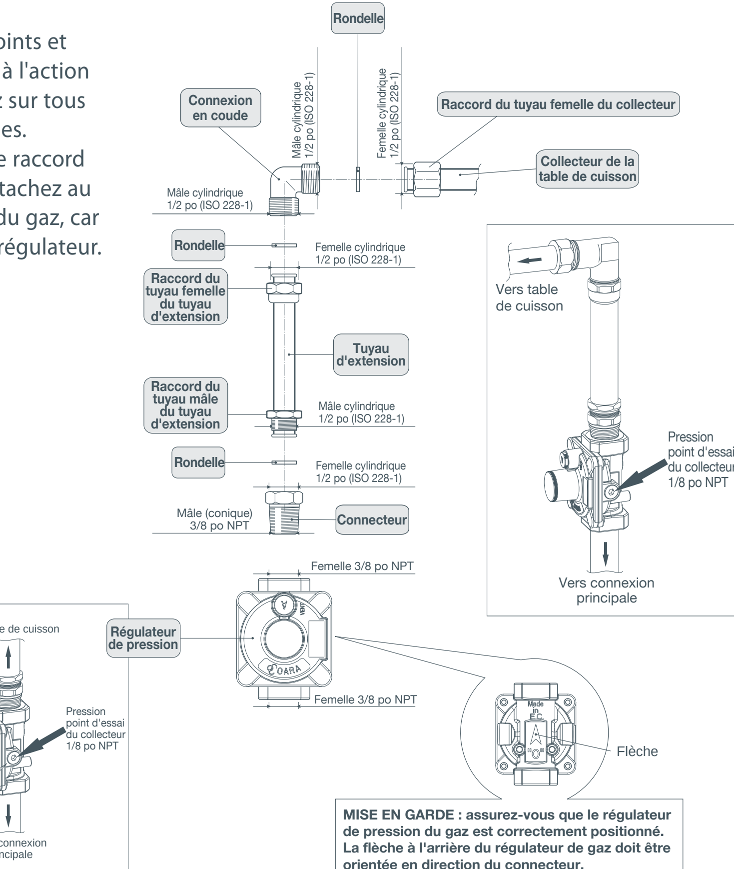


Fig. 12 Vérification de la pression du collecteur

Fig. 13 Connexion de gaz

Vérification des fuites sur la table de cuisson

- Une fois la connexion de gaz finale effectuée, activez la soupape de gaz manuelle et vérifiez la table de cuisson et toutes les connexions de la tuyauterie d'alimentation en gaz à l'aide d'une solution d'eau savonneuse pour déceler toute fuite. Durant la vérification des fuites, toutes les soupapes à gaz de la table de cuisson doivent être fermées.
- La présence de bulles indique une fuite. S'il y a présence d'une fuite, serrez ou remplacez les connexions.

Important !
N'utilisez jamais la flamme nue pour vérifier s'il y a des fuites.

Conversion de la table de cuisson à un type de gaz différent

Important !
La procédure de conversion doit être effectuée uniquement par une personne autorisée.

- Cet électroménager est doté d'un jeu d'injecteurs pour les divers types de gaz.
- Employez le « Sommaire des débits gazeux » (qui suit) pour sélectionner l'injecteur approprié.
- Pour passer d'un type de gaz à un autre, vous devez réinitialiser le régulateur de pression du gaz, remplacer les injecteurs, ajuster le réglage minimum des brûleurs, revérifier s'il y a des fuites et remplir/fixer les étiquettes de conversion de gaz.

1 **Réinitialiser le régulateur de pression du gaz :**
  - Dévissez le couvercle du régulateur et retirez-le.
  - Dévissez la composante « A », retournez-la et revissez-la selon le type de gaz choisi (voir Fig. 14 ci-dessous).

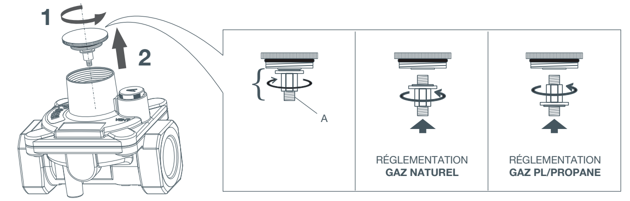


Fig. 14 Réinitialisation du régulateur de pression du gaz

2 **Remplacez les injecteurs :**
  - Retirez les grilles, les brûleurs et les boutons de commande.
  - À l'aide d'une clé, remplacez les injecteurs par ceux qui conviennent au type de gaz choisi. Consultez la section « Sommaire des débits gazeux » (ci-dessous).
  - Remarque : les brûleurs sont conçus de façon qu'aucune régulation de l'air primaire ne soit nécessaire.

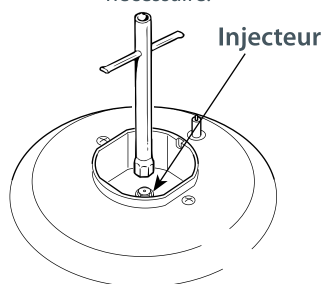


Fig. 15 Brûleurs auxiliaires, rapides et semi-rapides

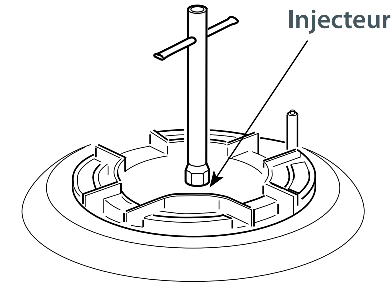


Fig. 16 Brûleur wok à anneaux triples (modèles CG244 seulement)

3 **Ajustez le réglage minimum des brûleurs :**
Lorsque vous passez d'un type de gaz à un autre, la sortie minimum de la soupape doit également être adéquate, considérant que dans cette position, la flamme doit être d'une longueur d'environ 5⁄32 po (4 mm) et doit demeurer allumée lorsque le bouton est rapidement tourné de la position maximum à la position minimum.
L'ajustement s'effectue avec le brûleur allumé, comme suit :

- Tournez le bouton à la position minimum.
- Retirez le bouton.
- Tournez la vis de réglage selon le paramètre adéquat à l'aide d'un tournevis (Fig.17).

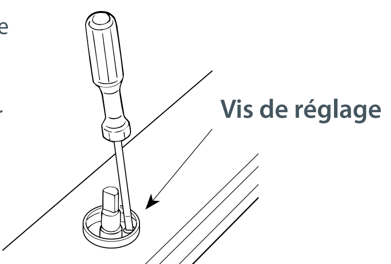


Fig. 17 Ajustement du réglage minimum des brûleurs

Pour le gaz propane/PL, serrez entièrement la vis de réglage.

4 **Revérifiez s'il y a des fuites :**

- Répétez les étapes détaillées dans la section « Vérification des fuites sur la table de cuisson ».

5 **Remplissez/fixez les étiquettes de conversion de gaz :**

- Une fois la conversion de gaz terminée, remplissez les étiquettes de conversion de gaz (fournies avec la trousse de conversion).
- Collez l'étiquette adhésive en polyester près de la plaque signalétique du modèle sous la partie inférieure du bac.
- Collez l'étiquette de papier dans le cadre approprié au début de ce guide, sous la plaque signalétique (modèle/no de série).

Sommaire des débits gazeux

Modèles CG 122	Alimentation nominale	Alimentation réduite	PL/PROPANE 11 PO (279 MM) WCP		GAZ NATUREL 4 PO (101 MM) WCP	
Brûleurs	BTU/hre	BTU/hre	injecteur [1/100 mm]	Déviation [1/100 mm]	injecteur [1/100 mm]	Déviation [1/100 mm]
Semi-rapide	6000	1500	72	34	118	réglable
Rapide	10000	2000	94	44	155	réglable

Modèles CG244	Alimentation nominale	Alimentation réduite	PL/PROPANE 11 PO (279 MM) WCP		GAZ NATUREL 4 PO (101 MM) WCP	
Brûleurs	BTU/hre	BTU/hre	injecteur [1/100 mm]	Déviation [1/100 mm]	injecteur [1/100 mm]	Déviation [1/100 mm]
Auxiliaire	3500	1000	55	27	90	réglable
Semi-rapide	6000	1500	72	34	118	réglable
Wok à anneaux triples	11500	5200	100	65	165	réglable

Connexion électrique et spécifications

Important !

- ***Branchez uniquement dans une prise de courant à trois broches mise à la terre.***
- ***Ne retirez pas la broche de mise à la terre.***
- ***N'utilisez pas d'adaptateur.***
- ***Si les codes permettent l'emploi d'un fil de mise à la terre séparé, nous recommandons que ce soit un électricien qualifié qui détermine si le chemin de mise à la terre est adéquat.***
- ***Vérifiez auprès d'un électricien qualifié si vous n'êtes pas certain que la table de cuisson est correctement mise à la terre.***
- ***Ne mettez PAS à la terre sur une conduite de gaz.***
- ***Consultez la section « Sécurité et mises en garde » pour les spécifications électriques additionnelles.***

- Une alimentation électrique à fusibles de 120 volts, 60 Hz, c.a. seulement est requise.
- Un fusible à fusion lente ou un disjoncteur est recommandé. Nous recommandons l'utilisation d'un circuit séparé servant uniquement à cet appareil.
- Faites vérifier la prise de courant par un électricien qualifié pour vous assurer qu'elle est câblée selon la polarité adéquate.

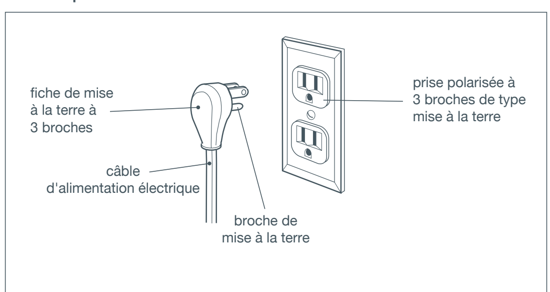


Fig. 18 Méthode de mise à la terre recommandée

Diagrammes de câblage

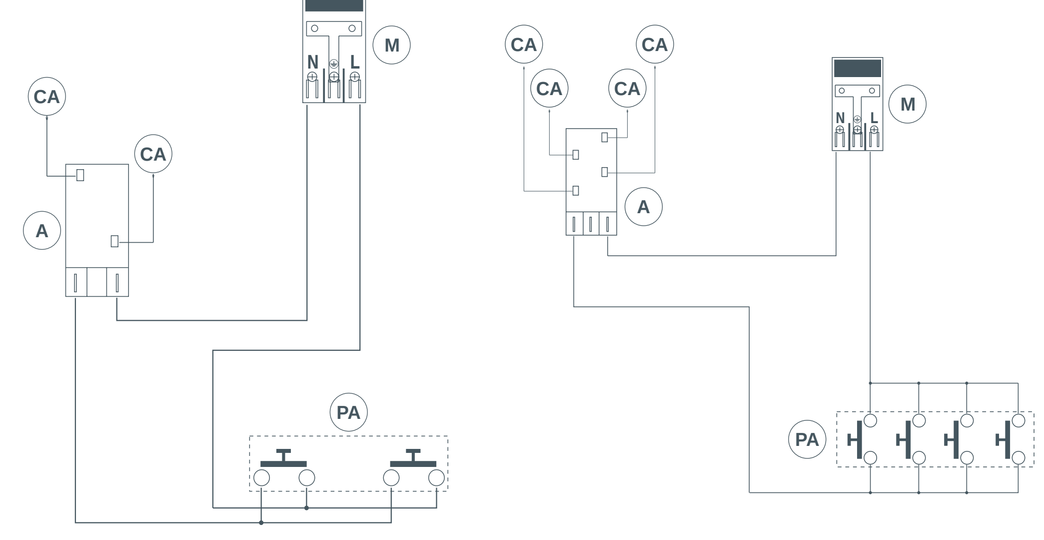


Fig. 19 Diagramme de câblage - modèles CG122

Fig. 20 Diagramme de câblage - modèles CG244

Liste de vérification finale

À ÊTRE COMPLÉTÉ PAR L'INSTALLATEUR

✓

- ☐ Avez-vous posé les supports de fixation ?
- ☐ Avez-vous fixé solidement la table de cuisson au comptoir ?
- ☐ Avez-vous utilisé le régulateur de pression du gaz et les rondelles fournies ?
- ☐ Avez-vous vérifié toutes les connexions pour déceler d'éventuelles fuites ?
- ☐ Le régulateur est-il réglé pour le type de gaz et la pression appropriés ?
- ☐ La taille des injecteurs est-elle adéquate pour le type de gaz ?
- ☐ La table de cuisson est-elle mise à la terre ?
- ☐ Veillez à ce que le câble d'alimentation électrique ne touche PAS la table de cuisson.

FONCTIONNEMENT :

- ☐ Les brûleurs s'allument-ils individuellement et en combinaison ?
- ☐ Les brûleurs demeurent-ils allumés lorsqu'on les éteint ?
- ☐ Les flammes sont-elles uniformes et de la bonne taille ?
- ☐ Avez-vous démontré le fonctionnement de base au client ?

Nom de l'installateur : ______________________________

Signature de l'installateur : ______________________________

Entreprise d'installation : ______________________________

Date de l'installation : ______________________________

LAISSEZ CES INSTRUCTIONS AU CLIENT

Présentation

À propos de votre nouvelle table de cuisson

Merci de vous être procuré une table de cuisson au gaz Fisher & Paykel. Une fois posée et prête à l'emploi, vous voudrez tout savoir à son sujet pour vous assurer que les résultats seront excellents dès le départ.
Ce guide vous présente l'ensemble de ses caractéristiques particulières. Nous vous recommandons de le lire en entier avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson, à la fois pour des raisons de sécurité et pour assurer le succès de votre cuisine.

Avant d'utiliser la table de cuisson

Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson, veuillez :

- lire ce guide d'utilisation, en apportant une attention particulière à la section « Sécurité et mises en garde ».
- Branchez la table de cuisson à l'alimentation électrique et mettez-la en marche afin que les allumeurs électroniques fonctionnent.

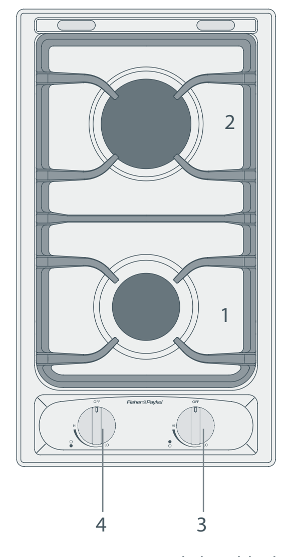


Fig. 21 Disposition de la table de cuisson - modèles CG122

1. Brûleur semi-rapide
2. Brûleur rapide
3. Bouton de commande du brûleur rapide
4. Bouton de commande du brûleur semi-rapide

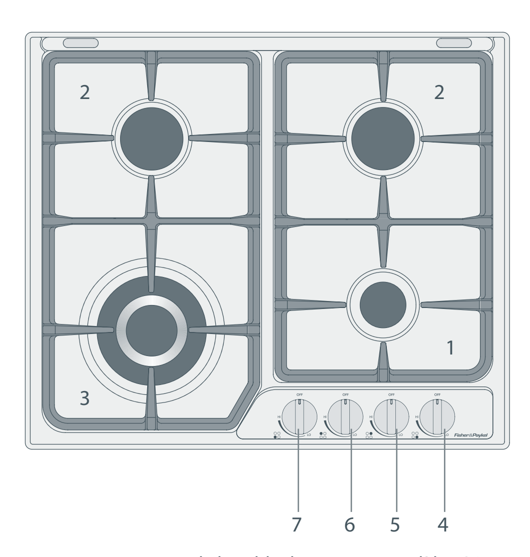


Fig. 22 Disposition de la table de cuisson - modèles CG244

1. Brûleur auxiliaire
2. Brûleur semi-rapide
3. Brûleur wok à anneaux triples
4. Bouton de commande du brûleur auxiliaire
5. Bouton de commande du brûleur semi-rapide de droite
6. Bouton de commande du brûleur semi-rapide de gauche
7. Bouton de commande du brûleur wok à anneaux triples

Brûleurs au gaz

Le bouton (Fig. 23) contrôle le débit de gaz à travers la soupape de sécurité.

- **OFF** = soupape fermée
- **HI** = débit maximal
- **LO** = débit minimal

Vous pouvez sélectionner une cuisson à n'importe laquelle de températures entre **LO** et **HI**, mais jamais entre **HI** et **OFF**.

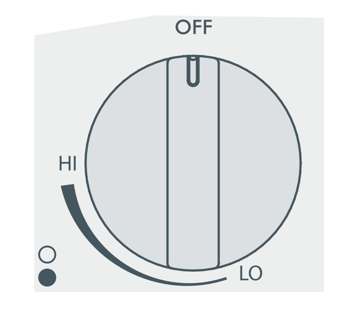


Fig. 23 Bouton de commande du brûleur (les boutons peuvent varier)

Emploi des brûleurs

1 Choisissez le bouton de commande du brûleur que vous désirez utiliser.

2 Appuyez délicatement sur le bouton et tournez-le en sens antihoraire jusqu'à la position **HI**. Les allumeurs de tous les brûleurs font des étincelles.
   - Maintenez le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes une fois le brûleur allumé. Relâcher le bouton trop tôt éteindra la flamme.

3 Ajustez la flamme à n'importe quelle position entre les positions **HI** et **LO**. N'ajustez pas la flamme entre **HI** et **OFF**.
   - Remarque : si le brûleur ne s'allume pas dans les 15 secondes, éteignez le bouton de commande et attendez au moins une minute avant d'essayer de nouveau.

4 Après utilisation, tournez les boutons à la position **OFF** et fermez la soupape de coupure du gaz depuis la conduite d'alimentation en gaz.

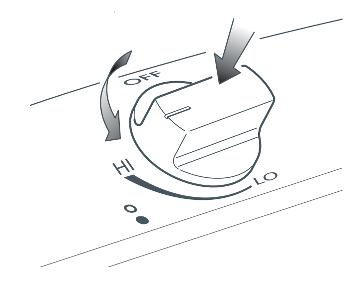


Fig. 24 Pousser puis tourner le bouton de commande (les boutons peuvent varier)

Option de sécurité d'échec de flamme

- Votre table de cuisson possède un dispositif de sécurité d'échec de flamme ; chacun des brûleurs est doté d'un capteur d'échec de flamme de même que d'un allumeur (voir Fig. 25).
- Le capteur d'échec de flamme coupe l'alimentation de gaz au brûleur si la flamme s'éteint. Si cela se produisait, éteignez le brûleur et ne tentez pas de l'allumer pendant au moins une minute (pour permettre au gaz de se disperser).

Si un brûleur ne s'allume pas

Vérifiez si :

- la table de cuisson est branchée et l'électricité en fonction.
- la bonbonne de gaz est activée.
- la bonbonne de gaz n'est pas vide (si vous utilisez du gaz en bonbonne).
- les allumeurs produisent des étincelles.
- Vous avez maintenu le bouton enfoncé pendant au moins 10 secondes. Si les allumeurs ne produisent pas d'étincelles, ils sont peut-être sales ou mouillés. Nettoyez-les à l'aide d'une brosse à dents et d'alcool à friction, tel qu'illustré à la figure 25.

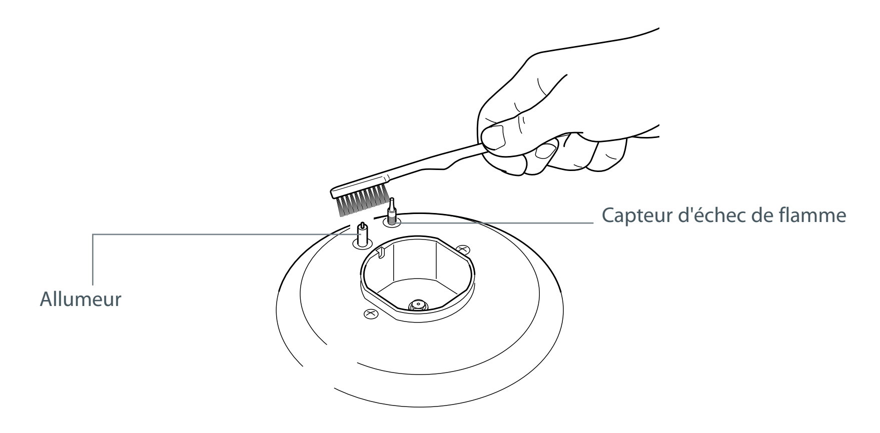


Fig. 25 Nettoyage de l'allumeur et du capteur.

Si la flamme est irrégulière

Si la flamme est jaune ou irrégulière, vérifiez que les pièces du brûleur, notamment le capuchon de brûleur, sont :

- propres et sèches.
- Correctement positionnées tel qu'illustré aux figures 28 et 31.
- Consultez également la section « Dépannage ».

Faire correspondre les ustensiles de cuisson à un brûleur

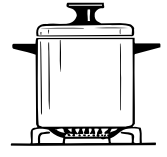
Utilisez des casseroles à fond plat et assurez-vous qu'elles correspondent à la taille du brûleur, tel qu'illustré dans le tableau suivant. Une petite casserole sur un gros brûleur n'est pas efficace.

Diamètres des casseroles qui peuvent être employées sur la table de cuisson

Brûleurs - Modèles CG 122	Minimum	Maximum
Semi-rapide	4 11/16 po (12 cm)	9 7/16 po (24 cm)
Rapide	9 7/16 po (24 cm)	10 ¼ po (26 cm)

Brûleurs - Modèles CG244	Minimum	Maximum
Auxiliaire	4 11/16 po (12 cm)	5 ½ po (14 cm)
Semi-rapide	6 5/16 po (16 cm)	9 7/16 po (24 cm)
Wok à anneaux triples	10 ¼ po (26 cm)	11 1/16 po (28 cm)
	Diamètre maximal pour le wok : 14 11/64 po (36 cm)	

N'utilisez pas de casseroles dont la base est concave ou convexe



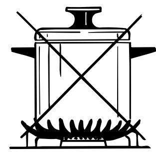


Fig. 26a Correspondance correcte et incorrecte

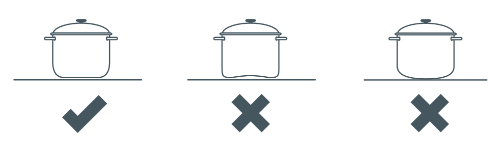


Fig. 26b Casseroles dont les fonds sont efficaces et inefficaces

Support à wok pour modèles CG244

- Le support à wok n'est pas fourni avec votre table de cuisson mais offert en option. Contactez votre représentant Fisher & Paykel local pour de plus amples détails.
- Le support à wok s'adapte sur les grilles du brûleur wok à anneaux triples.

Important !

- ***L'utilisation d'un wok sans le support pourrait causer le renversement du wok ou le fonctionnement inadéquat du brûleur.***
- ***N'utilisez pas le support pour les casseroles ordinaires à fond plat.***
- ***Le support à wok DOIT UNIQUEMENT ÊTRE POSÉ sur les grilles du brûleur wok à anneaux triples.***

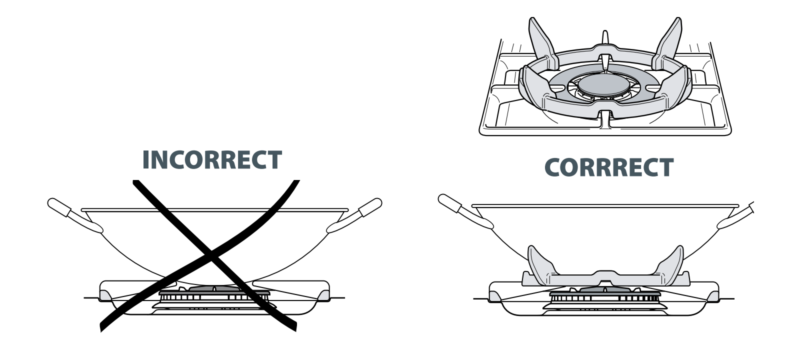


Fig. 27a Utilisation incorrecte du wok

Fig. 27b Utilisation correcte du brûleur wok à anneaux triples

Entretien et nettoyage

Avis général

Période d'entretien	Description
Quotidienne	Nettoyez la table de cuisson au gaz selon les instructions suivantes.
Mensuelle	Retirez toutes les pièces du brûleur et nettoyez-les à l'aide d'un détergent non abrasif. Rincez à l'eau froide, essuyez à fond et replacez. Nettoyez soigneusement l'allumeur, à l'aide d'une brosse à dents et d'alcool à friction.
Tous les 3-4 ans	Contactez votre agent de service de gaz local autorisé pour qu'il effectue une vérification approfondie de tous les composants au gaz de la table de cuisson.

- Avant de nettoyer, vous devez vous assurer que le gaz est coupé et que la table de cuisson est débranchée de l'alimentation électrique.
- Nettoyez régulièrement votre table de cuisson - ne laissez pas les taches s'y incruster.
- Laissez toujours refroidir votre électroménager avant de le nettoyer.
- Évitez de laisser des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.) toucher les surfaces.
- Les boutons de commande peuvent être retirés pour le nettoyage mais attention de ne pas endommager le joint d'étanchéité.
- Ne nettoyez pas les pièces de la table de cuisson d'une cuisinière autonettoyante.
- N'employez jamais un nettoyeur à la vapeur pour nettoyer l'une ou l'autre pièce de votre table de cuisson.
- Pour les taches tenaces, consultez la charte de nettoyage.

Pièces en acier inoxydable

- Les pièces en acier inoxydable doivent être rincées à l'eau et séchées à l'aide d'un chiffon doux ou à microfibres.
- Essuyez complètement afin d'éviter les traces d'eau séchée. Pour que l'acier inoxydable brille encore plus, employez un poli à acier inoxydable.
- Nettoyez l'acier inoxydable brossé dans le sens du grain.
- Pour une saleté persistante, utilisez un produit non abrasif spécifique disponible dans le commerce ou un peu de vinaigre chaud.
- Remarque : un usage régulier pourrait causer une certaine décoloration autour des brûleurs, à cause de la température de la flamme élevée.

Brûleurs et grilles

- Vous pouvez retirer et nettoyer ces pièces à l'eau chaude savonneuse ou autres produits appropriés - consultez la charte de nettoyage.
- Après le nettoyage, veillez à ce que les brûleurs et leurs diffuseurs de flamme soient bien secs avant de les replacer.
- Il est très important de vous assurer que le diffuseur de flamme du brûleur et son capuchon sont en bonne position. Ne pas vous conformer à cette étape pourrait entraîner de graves problèmes.
- Remarque : pour éviter d'endommager l'allumage électronique, ne tentez pas d'allumer un brûleur sans que toutes les pièces du brûleur soient en place.

Remplacement des brûleurs

- Vérifiez que l'allumeur (figures 28 et 29) est toujours propre pour vous assurer une production d'étincelles idéale.
- Vérifiez que le capteur (figures 28 et 29) qui se trouve à côté de chaque brûleur est toujours propre pour vous assurer un fonctionnement adéquat des soupapes de sécurité.
- L'allumeur et le capteur doivent être nettoyés avec soin à l'aide d'une brosse à dents et d'alcool à friction (figure 25).

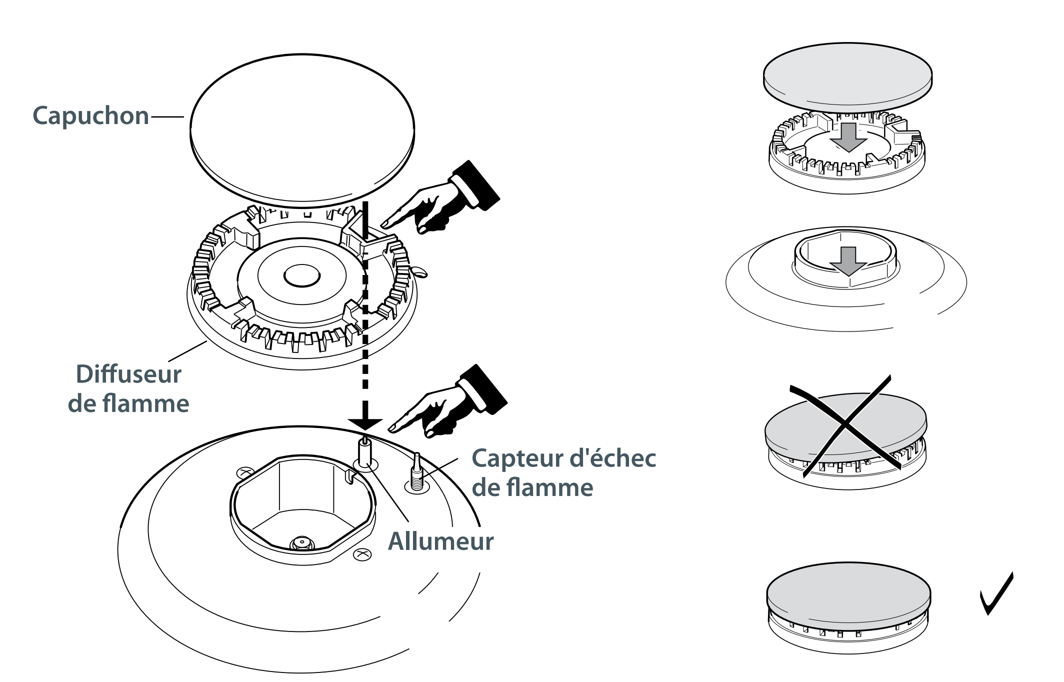


Fig. 28a Alignement adéquat des pièces des brûleurs auxiliaire, rapide et semi-rapide

Fig. 28b Remplacement du capuchon des brûleurs auxiliaire, rapide et semi-rapide

Remplacement du brûleur wok à anneaux triples

Adaptez le diffuseur de flamme du brûleur au boîtier tel qu'illustré par la flèche à la figure 29. Assurez-vous que le brûleur ne peut pas pivoter (fig. 30).

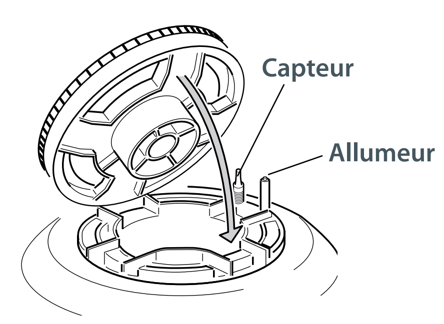


Fig. 29 Adaptation du diffuseur de flamme du brûleur au boîtier du brûleur wok à anneaux triples

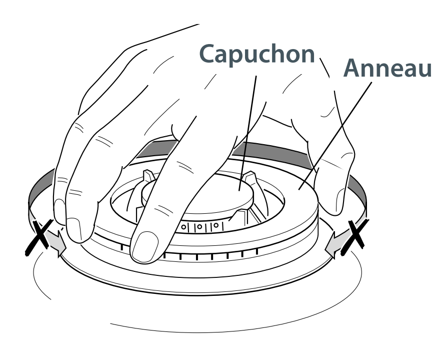


Fig. 30 Position correcte du capuchon et du brûleur wok à anneaux triples

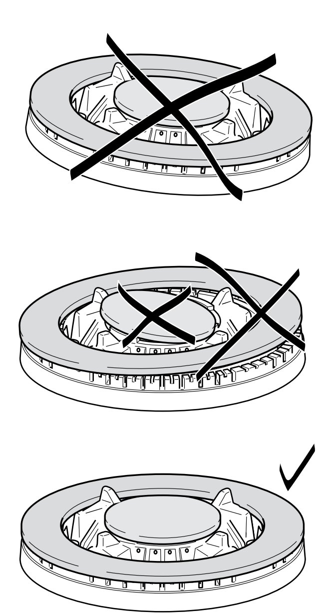


Fig. 31 Position incorrecte et correcte du capuchon et du brûleur wok à anneaux triples

Charte de nettoyage

Pièce de la table de cuisson	Nettoyage	Important !
Grilles, capuchons de brûleur	▪ Eau chaude savonneuse et tampon à récurer. ▪ Trempez les pièces amovibles dans une solution de détergent biologique pour les vêtements. ▪ Nettoyeurs abrasifs doux en crème. ▪ Nettoyeurs à four sans vapeur ou tout usage (conformez-vous aux instructions du fabricant).	Laissez toujours refroidir complètement les pièces de la table de cuisson avant de les nettoyer. Appliquez une pression minimale avec les nettoyeurs abrasifs. Nettoyez régulièrement les débordements avant qu'ils ne s'incrustent.
Pièces du brûleur	▪ Eau chaude savonneuse. ▪ Pour les orifices, employez une brosse de nylon aux soies raides ou un objet métallique à bout droit comme un trombone. ▪ Nettoyeurs abrasifs doux en crème.	Remontez les pièces du brûleur.
Boutons de commande	▪ Eau chaude savonneuse et chiffon doux.	
Base d'acier inoxydable	▪ Mouillez bien les taches en laissant reposer dessus un chiffon savonneux, rincez puis séchez à fond. ▪ Les taches d'eau dure s'éliminent à l'aide de vinaigre blanc. ▪ Nettoyeurs non abrasifs pour acier inoxydable. Un usage régulier du poli pour acier inoxydable réduira les traces de doigt et autres marques. ▪ Une saleté tenace peut être nettoyée à l'aide d'un nettoyeur à four sans vapeur ou tout usage (conformez-vous aux instructions du fabricant).	**N'utilisez jamais d'agent nettoyant abrasif ou dur car cela pourrait endommager le fini de l'acier inoxydable.** Le chlore ou les composés de chlore contenus dans certains nettoyeurs est corrosif pour l'acier inoxydable et pourrait endommager l'apparence de votre table de cuisson. Vérifiez l'étiquette de la bouteille du nettoyeur avant l'emploi. Les graphiques sont imprimés sur de la soie et ne s'useront pas.
Allumeurs	▪ Brosse à dents et alcool à friction.	Un allumeur sale ou mouillé empêchera le brûleur de s'allumer correctement.
Capteur	▪ Brosse à dents et alcool à friction.	Un capteur sale pourrait empêcher la soupape de sécurité de bien fonctionner.

Tableau de dépannage

Problème	Solutions possibles
Un brûleur ne s'allume pas	Assurez-vous que la table de cuisson est branchée et l'électricité en fonction. Vérifiez que la soupape d'alimentation en gaz est ouverte et qu'il y a de l'électricité. Vous devriez entendre le gaz lorsque vous allumez un brûleur. Assurez-vous que la bonbonne de gaz n'est pas vide. Les allumeurs sont peut-être sales. Nettoyez-les à l'aide d'une brosse à dents et d'alcool à friction. Les pièces de brûleur pourraient ne pas être correctement positionnées. Vérifiez l'assemblage et vérifiez que le capuchon du brûleur repose bien à plat.
Les flammes du brûleur sont jaunes ou difficiles à démarrer	Les pièces de brûleur pourraient ne pas être correctement positionnées. Vérifiez l'assemblage et vérifiez que le capuchon du brûleur repose bien à plat. Si vous utilisez une bonbonne de gaz, vous arrivez peut-être à la fin de la bonbonne. Assurez-vous que les pièces du brûleur sont propres et bien sèches. La pression de gaz n'est peut-être pas au bon niveau. Demandez l'aide de votre installateur ou du technicien de service. Votre table de cuisson pourrait ne pas être programmée pour le type de gaz que vous utilisez. Demandez l'aide de votre installateur ou du technicien de service.
L'un des brûleurs présente une flamme inégale.	Assurez-vous que les pièces du brûleur sont propres et bien sèches. Vérifiez l'assemblage et vérifiez que le capuchon du brûleur repose bien à plat.
La flamme s'éteint lorsque le réglage est au plus bas	La pression d'alimentation en gaz est peut-être basse. Demandez l'aide de votre installateur ou du technicien de service. Le réglage bas pourrait avoir été mal ajusté. Demandez l'aide de votre installateur ou du technicien de service. Si vous utilisez une bonbonne de gaz, vous arrivez peut-être à la fin de la bonbonne.
Les brûleurs ne baissent pas beaucoup (lorsque j'utilise une bonbonne de gaz ou du gaz propane/ PL)	Votre table de cuisson est peut-être mal ajustée. Demandez l'aide de votre installateur ou du technicien de service.
Le bout des flammes est très jaune	Appelez votre technicien de service pour réparation de la table de cuisson.
Je détecte des odeurs désagréables	Appelez votre technicien de service pour réparation de la table de cuisson.
La flamme semble surplomber le brûleur	Appelez votre technicien de service pour réparation de la table de cuisson.
Il y a une panne électrique	S'il y a une panne électrique, vous pouvez tout de même utiliser votre table de cuisson. Allumez un brûleur en tenant une allumette sur l'un de ses côtés et en tournant le bouton de commande à la position **HI**. Attendez que la flamme soit égale avant de régler.

Avant de faire un appel de service ou de demander de l'aide ...

Prenez note des mesures que vous pouvez effectuer vous-même. Consultez les instructions d'installation ainsi que votre guide d'utilisateur et :

1 vérifiez que votre produit est correctement installé.
2 familiarisez-vous avec son fonctionnement.

Si après vérification de ces points vous avez toujours besoin d'aide, reportez-vous au livret de Service et de garantie pour tous les détails relatifs au service après vente ou communiquez avec nous grâce à notre site Web :

www.fisherpaykel.com

Informations de contact

Un résumé de l'entretien à effectué est fixé au bas de l'appareil.

Pour des pièces de rechange ou toute aide supplémentaire concernant cet appareil composez le

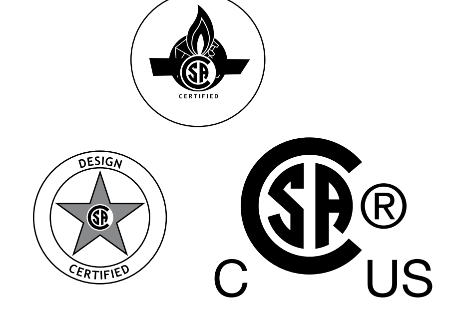
numéro sans frais 1-888-9FNP-USA (1-888-936-7872)

ou écrivez à :

Fisher & Paykel Appliances Inc.
5900 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647
États-Unis

ou communiquez avec nous grâce à notre site Web,

www.fisherpaykel.com



Détails du produit

Fisher & Paykel Ltd

Modèle ______________________ No de série ______________________

Date d'achat ______________________ Acheteur ______________________

Détaillant ______________________ Ville de banlieue ______________________

Ville ______________________ Pays ______________________

⚠ ¡ADVERTENCIA!

El no seguir al pie de la letra la información que contiene este manual, puede dar como resultado un incendio o explosión y provocar daños en propiedad, daños personales o la muerte.

No almacene o utilice gasolina, vapores inflamables ni líquidos cerca de este u otro electrodoméstico.

NUNCA utilice este electrodoméstico como calentador de ambiente en una habitación. El hacerlo puede ocasionar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del electrodoméstico.

QUÉ HACER SI HUELE A GAS

- **No intente encender ningún electrodoméstico.**
- **No toque ningún interruptor eléctrico.**
- **No utilice ningún teléfono dentro de su edificio.**
- **Llame inmediatamente a su proveedor de gas del teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.**
- **Si no consigue a su proveedor de gas, llame a los bomberos.**

La instalación y el servicio técnico los deberá realizar un instalador calificado, agencia de servicio o el proveedor de gas.

Índice

¡Importante!

CONSERVE ESTE INSTRUCTIVO

Los modelos presentados en este instructivo pueden no estar disponibles en todos los mercados y están sujetos a cambio en cualquier momento. Para obtener información actualizada acerca de la disponibilidad de modelos y especificaciones en su país en particular, favor de visitar nuestro sitio www.fisherpaykel.com o póngase en contacto con un distribuidor local Fisher & Paykel.

Instalación

⚠ ¡ADVERTENCIA!

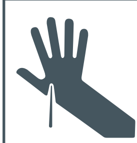


Peligro de descarga eléctrica

Desconecte el producto de la red de suministro eléctrico antes de darle servicio. Este electrodoméstico está equipado con un enchufe de aterrizaje a tierra de 3 clavijas como protección contra descargas eléctricas y deberá conectarse directamente a un tomacorriente aterrizado a tierra adecuadamente. Por ningún motivo corte o quite la clavija de aterrizaje a tierra del enchufe.

El ignorar esta advertencia puede ocasionar una descarga eléctrica o la muerte.

⚠ ¡ADVERTENCIA!



Peligro de cortaduras

Tenga cuidado: los rebordes del panel son filosos.

Si no tiene cuidado puede lesionarse o cortarse.

¡Medidas importantes de seguridad!

- *Este electrodoméstico deberá instalarse de conformidad con los requisitos de instalación de la autoridad de gas local o con el código de instalación vigente. A falta de ellos, de conformidad con el Código de Gas y Combustible Nacional más reciente ANSI Z223.1 o CAN/CSA B149.1, 2 (Canadá). Los códigos de construcción y eléctricos locales deberán respetarse también.*
- *La instalación eléctrica deberá realizarse de conformidad con el Código de Electricidad Nacional, ANSI/NFPA70 más reciente o con el CSA C22.1 (Canadá), así como con los códigos locales.*
- *Instalación en casas fabricadas (rodantes): ésta deberá realizarse de conformidad con la Norma de Construcción y Seguridad de Casas Fabricadas, Título 24 CFR, Capítulo 3280 [anteriormente llamada Norma Federal para la Construcción de Casas Rodantes y Seguridad, Título 24, HUD (Capítulo 280)] o cuando tal norma no aplique, con la Norma para Instalaciones de Casas Fabricadas, ANSI/NCSBCS A225.1, o con los códigos locales vigentes.*
- *Instalación en Remolques para Parques Recreativos: la instalación deberá realizarse de conformidad con los códigos locales u otros, o en ausencia de éstos, con la Norma para Remolques de Parques Recreativos ANSI A119.5.*
- *No quite del producto las etiquetas, advertencias o placas adheridas permanentemente. Esto puede invalidar la garantía.*
- *Los conectores para electrodomésticos flexibles deberán cubrir los requisitos de ANSI Z21.24 y de las Compañías de Electricidad o Gas locales. No deberán exceder las 36 pulgadas de largo.*
- *Para evitar peligros, estos electrodomésticos deberán instalarse de acuerdo con este instructivo.*
- *Este electrodoméstico deberá instalarse por personal autorizado (Advertencia: este electrodoméstico deberá instalarlo un plomero con licencia o gasero cuando se esté dentro de la Commonwealth de Massachusetts).*
- *Favor de compartir esta información con la persona que instale el electrodoméstico, lo cual puede reducir sus costos de instalación.*
- *Favor de dejar este instructivo junto con el electrodoméstico. Informe al cliente de la importancia de conservarlo como referencia futura y para el uso del inspector local.*
- *El no instalar el electrodoméstico correctamente puede invalidar cualquier garantía o las reclamaciones de responsabilidad.*
- *Utilice únicamente piezas genuinas de repuesto al darle servicio al electrodoméstico. Las encontrará en su Centro de Servicio Fisher & Paykel más cercano.*

Antes de instalar el electrodoméstico, asegúrese que

- las condiciones de distribución locales (naturaleza del gas y presión) y el ajuste del electrodoméstico sean compatibles. Para obtener información sobre las condiciones de ajuste para este electrodoméstico, vea "Conectar la parrilla al suministro de gas" y "Resumen de la inyección de Gas"
- se incorpore un interruptor aislado en el cableado fijo en una posición aceptable.
- el electrodoméstico esté conectado a un tomacorriente que este aterrizado a tierra, de conformidad con los códigos locales, o en ausencia de éstos, con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA 70 o CSA C22.2 (Canadá).
- que haya un tomacorriente (120V 60Hz) al alcance del cable del electrodoméstico (para los modelos CG122, un tomacorriente aterrizado a tierra deberá ubicarse a una distancia de 36 pulg. /914 mm del ángulo trasero derecho del corte; para los modelos CG244 un tomacorriente aterrizado a tierra deberá ubicarse a una distancia de 36 pulg. /914 mm de la parte central-trasera del corte). Éste deberá quedar accesible después de la instalación. La red de suministro eléctrico no deberá entrar en contacto con ninguna pieza metálica.
- la mesa de trabajo esté a escuadra y nivelada y que no haya elementos estructurales que interfieran con los requisitos de espacio.
- la mesa de trabajo esté hecha de material resistente al calor.
- que la válvula de paso quede accesible después de la instalación.

Al instalar el electrodoméstico

Conexión de suministro de gas

- Este electrodoméstico esta configurado de fábrica para utilizar Gas Natural a 4 pulgadas de presión de columna de agua. Puede utilizarse también con Gas LP o Propano a 11pulg. de presión de columna de agua después de la conversión. La presión del colector deberá revisarse con un manómetro.
- El flujo ascendente de presión de la línea entrante del regulador de presión de gas debe ser 1pulg. de presión de columna de agua más alta que la presión del colector, a fin de revisar el regulador.
- El regulador de presión de gas que viene con esta parrilla puede resistir una presión de entrada máxima de ½ p.s.i. (14 pulg. de presión de columna de agua [W.C.P.]). Si la presión de la línea excede tal cantidad, se requerirá de un regulador reductor.
- Se debe instalar una válvula de paso en un lugar accesible de la línea de gas externa al electrodoméstico, a fin de de abrir y cerrar el gas que suministra al electrodoméstico. (En Massachusetts, tales válvulas de paso deberán ser aprobadas por la Compañía de Examinadores Estatales de Plomeros y Gaseros).
- La conexión de gas al producto deberá utilizar los componentes que se suministran, vea "Instalación del regulador de presión de gas" y "Especificaciones de conexiones de gas".
- Asegúrese que los empaques (suministrados) se coloquen correctamente, vea "Instalación del regulador de presión de gas" y "Especificaciones de conexiones de gas". El no hacerlo provocará una fuga de gas.

Prueba de fuga

- La prueba de fuga del electrodoméstico deberá realizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- El electrodoméstico, su válvula individual de paso y el regulador de presión de gas deberán desconectarse del sistema de tubería de gas durante cualquier prueba de presión del sistema que exceda los ½ p.s.i (3.5 kPa).
- El electrodoméstico deberá aislarse del sistema de tubería de gas cerrando la válvula de paso individual durante cualquier prueba del sistema de tubería de gas, a presiones de prueba de ½ p.s.i. o menos. (3.5 kPa).
- Presión mínima del suministro de gas para la prueba del regulador a 5 pulg. de columna de agua para el Gas natural y 12 pulg. para el Gas LP.
- Después de instalar el suministro de gas o al convertir a otro tipo de gas diferente y al hacer todas las conexiones, revise exhaustivamente que no haya fugas.

Operación y mantenimiento

Su seguridad es importante para nosotros. Favor de leer esta información antes de utilizar su electrodoméstico.

⚠ ¡ADVERTENCIA!



Peligro de explosión

No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa. Puede producir una explosión de vapor. Sofoque incendios o flamas, o use un extinguidor de polvo químico seco o de espuma.
No utilice el electrodoméstico para calentar contenedores de alimentos sin abrir como las latas. Esto ocasionará que el contenedor explote y puede provocar daños personales.

El ignorar esta advertencia puede provocar daños personales o la muerte.

⚠ ¡ADVERTENCIA!



Peligro de envenenamiento

Limpie el electrodoméstico con cuidado Si utiliza una esponja o trapo húmedo para limpiar derrames en un área de cocimiento caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican en una superficie caliente.

El ignorar esta advertencia puede ocasionar envenenamiento o la muerte.

⚠ ¡ADVERTENCIA!



Peligro de descarga eléctrica

Ubique el tomacorriente de pared y desconecte el electrodoméstico de la corriente eléctrica y apague el suministro de gas mediante la válvula de paso, antes de darle servicio a este electrodoméstico.
Este electrodoméstico está equipado con un enchufe de aterrizaje a tierra de 3 clavijas como protección contra descargas eléctricas y deberá conectarse directamente a un tomacorriente aterrizado a tierra adecuadamente. Por ningún motivo corte o quite la clavija de aterrizaje a tierra del enchufe.

El ignorar esta advertencia puede provocar la muerte o descarga eléctrica.

⚠ ¡ADVERTENCIA!



Peligro de superficie caliente

No toque los quemadores o las áreas cerca de éstos. Los quemadores pueden estar calientes aún cuando tengan un color oscuro. Los quemadores y las áreas cerca de éstos pueden ponerse muy calientes como para provocar quemaduras. Para evitar el riesgo de quemaduras y/o incendios, mantenga la ropa holgada, agarradores para recipientes calientes u otros materiales inflamables alejados de la flama del quemador. No toque o deje que la ropa, agarradores u otros materiales inflamables entren en contacto con los quemadores o las áreas cerca de éstos hasta que haya pasado un tiempo razonable de enfriamiento. Entre estas áreas están los quemadores y las parrillas.
Utilice siempre un agarrador para utensilios calientes al quitar los utensilios del electrodoméstico. No utilice agarradores húmedos o mojados ya que pueden causar quemaduras por vapor. No utilice toallas o paños similares para retirar utensilios de cocina.
No deje a los niños solos o sin supervisión cerca del electrodoméstico. Nunca permita a los niños que se paren, sienten o jueguen con el electrodoméstico ni cerca de éste.
Tenga cuidado al tomar objetos almacenados en gabinetes instalados por encima del electrodoméstico. Los materiales inflamables pueden encenderse si entran en contacto con flamas o superficies calientes y pueden provocar quemaduras severas.

El ignorar esta advertencia puede provocar quemaduras y escaldaduras.

¡Medidas importantes de seguridad!

- *Pida a un instalador calificado que le instale y aterrice adecuadamente a tierra el electrodoméstico, de conformidad con el instructivo de instalación.*
- *Asegúrese de que se coloque una válvula de paso manual para gas en un lugar de fácil acceso después de la instalación.*
- *Indíquele al instalador que le enseñe cómo apagar el gas y la corriente eléctrica.*
- *Haga uso de este electrodoméstico para el propósito con que fue diseñado, tal como se describe en esta Guía del Usuario.*
- *Póngase ropa apropiada. No deberá ponerse prendas holgadas o colgantes mientras utiliza el electrodoméstico.*
- *Voltee los mangos de las cacerolas hacia los lados o hacia atrás del electrodoméstico fuera del alcance de los niños. Los mangos no deberán quedar sobre los quemadores adyacentes.*
- *Revise siempre que haya apagado los quemadores al terminar de cocinar.*
- *Nunca deje el electrodoméstico sin supervisión durante su uso. Los derrames por ebullición provocan derrames grasosos y humeantes que pueden encenderse.*
- *Antes de utilizar el electrodoméstico, asegúrese de que todos los quemadores estén montados correctamente.*
- *No utilice un quemador que no tenga todas las piezas en su lugar.*
- *Mantenga siempre los recubrimientos de pared inflamables o las cortinas a una distancia segura de su electrodoméstico.*
- *Por razones de seguridad, deberá ajustar el tamaño de la flama del quemador a fin de que no se extienda más allá del reborde de los utensilios de cocina.*
- *Use utensilios de cocina del tamaño y manufactura adecuados para el tipo de preparación de alimentos. Este electrodoméstico está equipado con quemadores de distintos tamaños. Los utensilios deberán ir acorde al tamaño del quemador. Seleccione utensilios con fondos planos y lo suficientemente grandes para cubrir las flamas del quemador. El uso de utensilios de tamaño menor expondrá una porción de las flamas del quemador al contacto directo, lo cual puede provocar que la ropa se encienda. La proporción adecuada entre el utensilio y el quemador mejorará también la eficacia.*
- *No se pare encima de este electrodoméstico a gas.*
- *Por razones de seguridad, no almacene artículos de interés para los niños encima o por detrás de la parrilla. Si los niños se trepan al electrodoméstico para alcanzar objetos pueden sufrir lesiones serias.*
- *Cuando fría con abundante aceite, asegúrese que el sartén tenga el tamaño suficiente para que no haya derrames debido al burbujeo. No fría con abundante aceite alimentos con un alto contenido de humedad o alimentos con escarcha.*
- *No permita que la grasa o cualquier otro material inflamable se acumule cerca del electrodoméstico.*
- *No repare o reponga ninguna pieza de este electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en esta guía del usuario. Cualquier otro servicio lo deberá proporcionar un técnico calificado.*
- *Los utensilios para cocina con esmalte vidriado - sólo cierto tipo de utensilios de vidrio, vidrio/barro cocido cerámico u otros con esmalte - son adecuados para el servicio de la parrilla sin que se rompan, debido a cambios súbitos de temperatura.*

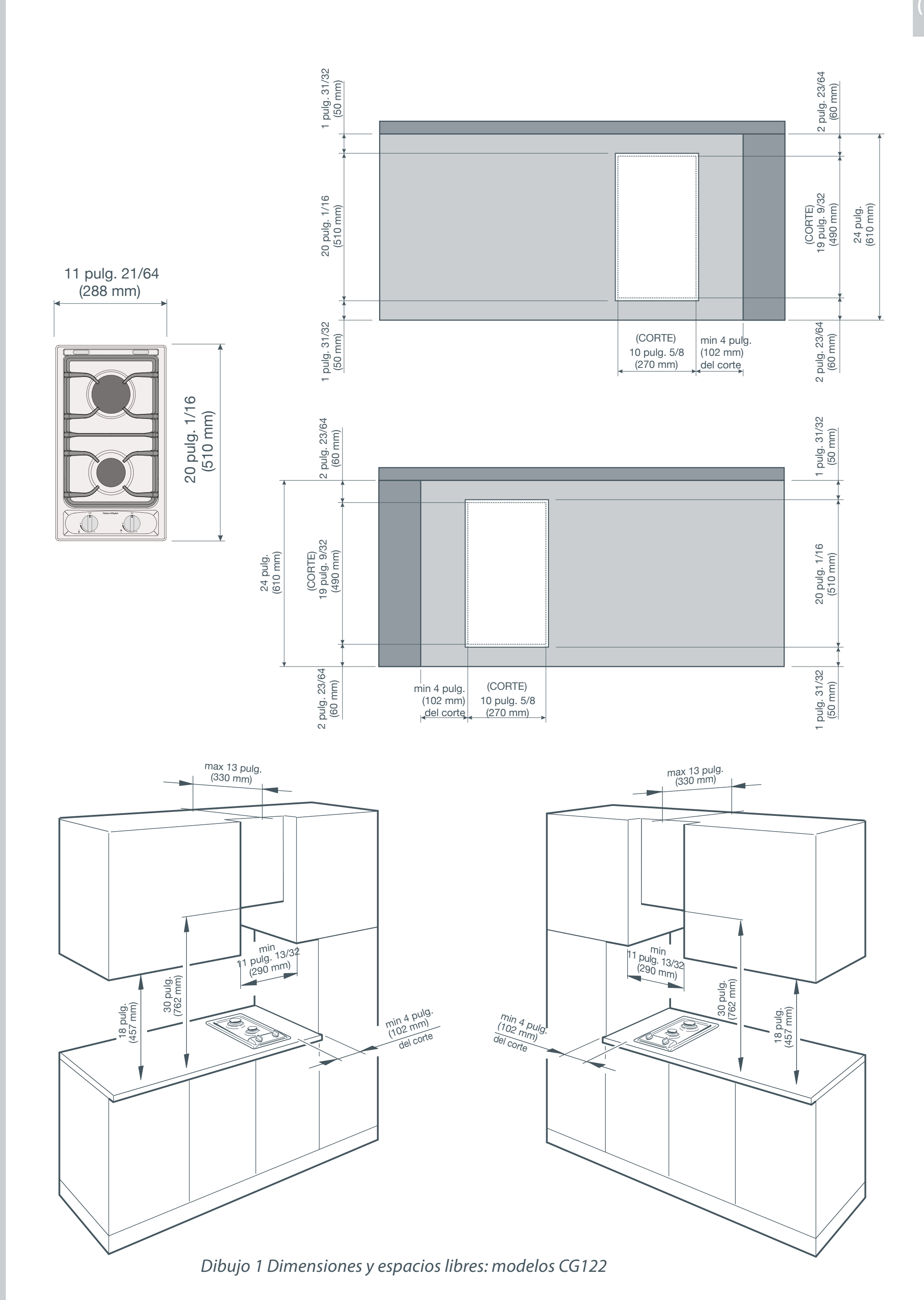
¡Medidas importantes de seguridad!

- ***Si el electrodoméstico se convierte para su uso a Gas Natural o Gas LP/Propano, asegúrese de conservar los inyectores que le hayan quitado al electrodoméstico para uso futuro. Para convertirlo a un tipo de gas diferente, póngase en contacto con su agente de servicio o gasero.***
- ***No obstruya el flujo de combustión y ventilación al electrodoméstico.***
- ***El Gobernador de California debe publicar una lista de sustancias que el estado de California reconoce que provocan cáncer o daños reproductivos, y exige a las empresas que alerten a sus clientes acerca de la exposición potencial a sustancias de ese tipo.***
  ADVERTENCIA!: Los electrodomésticos a gas contienen o producen sustancias que pueden ocasionar muerte o enfermedad grave, y que el Estado de California reconoce que provocan cáncer, defectos de nacimiento, u otros daños reproductios. Para reducir el riesgo de las sustancias carburantes o de su combustión, asegúrese de que este electrodoméstico sea instalado, operado y mantenido de acuerdo con el instructivo emitido por el fabricante.

Dimensiones y espacios libres: modelos CG122

La instalación deberá hacerse conforme a las dimensiones y los espacios libres que se ilustran en el Dibujo 1, tomando en cuenta los siguientes requisitos:

- La parrilla puede instalarse directamente dentro de los gabinetes existentes. La profundidad mínima requerida de la mesa de trabajo es de 24 pulg. (610 mm).
- Al centrar la parrilla en el corte, asegúrese que la distancia entre el reborde del corte y el reborde de la mesa de trabajo sea de 2 pulg. 23/64 (60 mm) tanto al frente como atrás.
- Cuando la parrilla esté instalada en el corte, la distancia entre el reborde de la parrilla y el reborde de la mesa de trabajo deberá ser de 1pulg. 31/32 (50 mm) tanto al frente como atrás.
- Si el orificio de la tubería de gas se hace en la pared, éste deberá ubicarse por lo menos a 11pulg. 51/64 (300 mm) debajo de la parte inferior de la mesa de trabajo. Si el orificio de la tubería de gas se hace en el piso del gabinete, deberá ubicarse por lo menos a 3 pulg. 1/8 (79.2 mm) alejado de la pared.
- El cable que viene con la parrilla tiene 48 pulg. (1220 mm) de largo y tiene un enchufe con tres clavijas de aterrizaje a tierra. Deberá conectarse en un tomacorriente aterrizado a tierra, ubicado a una distancia de 36 pulg. (914.4 mm) del ángulo trasero derecho del corte.
- La parrilla NO DEBERÁ instalarse directamente junto a paredes laterales, gabinetes altos, electrodomésticos altos o cualquier otra superficie vertical combustible. DEBERÁ haber un espacio mínimo de 4 pulg. (102 mm) del borde del corte hasta esas superficies verticales combustibles, YA SEA A MANO IZQUIERDA O DERECHA del corte. Un costado (izquierdo o derecho) DEBERÁ SIEMPRE mantenerse como espacio libre.
- La profundidad máxima total de los gabinetes superiores por encima de la parrilla es de 13 pulg. (330 mm).
- El gabinete instalado directamente por encima de la parrilla (anchura mínima 11pulg. 13/32 (290 mm)) deberá centrarse con la parrilla y deberá quedar al menos a 30 pulg. (762 mm) por encima de la mesa de trabajo. Otros gabinetes superiores deberán quedar al menos a 18 pulg. (457 mm) por encima de la mesa de trabajo.
- Si el gabinete inferior tiene un cajón, se requiere de 4 pulg. (102 mm) de espacio libre desde la superficie de la mesa de trabajo a la parte superior del cajón (o cualquier otra obstrucción). La profundidad del cajón tendrá que modificarse para evitar que interfiera con el regulador de presión de gas.

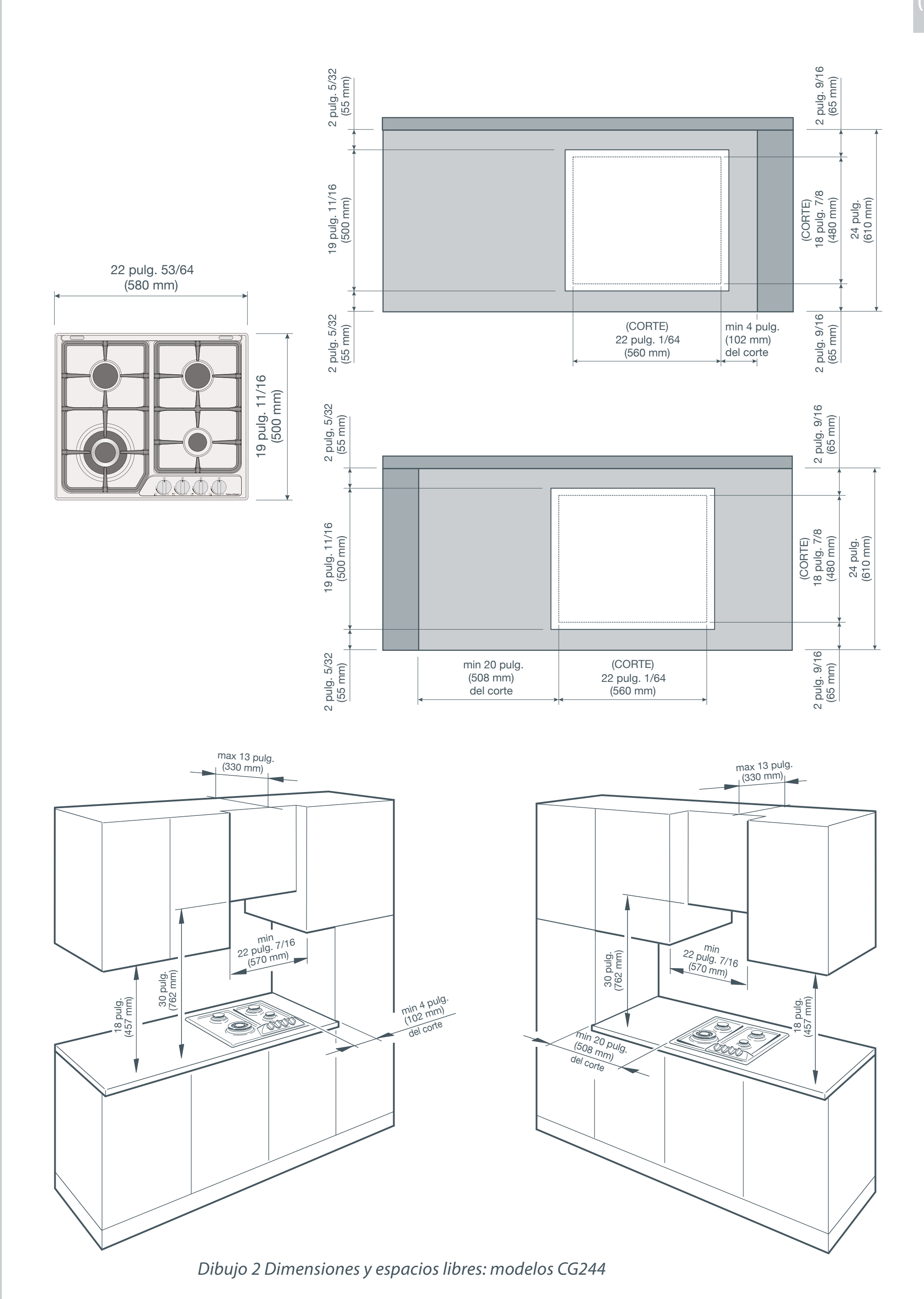


Dibujo 1 Dimensiones y espacios libres: modelos CG122

Dimensiones y espacios libres: modelos CG244

La instalación deberá hacerse conforme a las dimensiones y los espacios libres que se ilustran en el Dibujo 2, tomando en cuenta los siguientes requisitos:

- La parrilla puede instalarse directamente dentro de los gabinetes existentes. La profundidad mínima requerida de la mesa de trabajo es de 24 pulg. (610 mm).
- Al centrar la parrilla en el corte, asegúrese que la distancia entre el reborde del corte y el reborde de la mesa de trabajo sea de 2 pulg. 9/16 (65 mm), tanto al frente como atrás.
- Cuando la parrilla esté instalada en el corte, la distancia entre el reborde de la parrilla y el reborde de la mesa de trabajo deberá ser de 2 pulg. 5/32 (55 mm) tanto al frente como atrás.
- Si el orificio de la tubería de gas se hace en la pared, éste deberá ubicarse por lo menos a 11pulg. 51/64 (300 mm) debajo de la parte inferior de la mesa de trabajo. Si el orificio de la tubería de gas se hace en el piso del gabinete, deberá ubicarse por lo menos a 3 pulg. 5/16 (84.2 mm) alejado de la pared.
- El cable que viene con la parrilla tiene 48 pulg. (1220 mm) de largo y tiene un enchufe con tres clavijas de aterrizaje a tierra. Deberá conectarse en un tomacorriente aterrizado a tierra, ubicado a una distancia de 36 pulg. (914.4 mm) del ángulo trasero derecho del corte.
- La parrilla NO DEBERÁ instalarse directamente junto a paredes laterales, gabinetes altos, electrodomésticos altos o cualquier otra superficie vertical combustible. DEBERÁ haber un espacio mínimo lateral de 4 pulg. (102 mm) del reborde del corte a tales superficies verticales combustibles, A MANO DERECHA ÚNICAMENTE. DEBERÁ haber un espacio mínimo lateral de 20 pulg. (508 mm) del reborde del corte a tales superficies verticales combustibles, A MANO IZQUIERDA ÚNICAMENTE. Un costado (izquierdo o derecho) DEBERÁ SIEMPRE mantenerse como espacio libre.
- La profundidad máxima total de los gabinetes superiores por encima de la parrilla es de 13 pulg. (330 mm).
- El gabinete instalado directamente por encima de la parrilla (anchura mínima 22 pulg. 7/16 (570 mm)) deberá centrarse con la parrilla y deberá quedar al menos a 30 pulg. (762 mm) por encima de la mesa de trabajo. Otros gabinetes superiores deberán quedar al menos a 18 pulg. (457 mm) por encima de la mesa de trabajo.
- Si el gabinete inferior tiene un cajón, se requiere de 4 pulg. (102 mm) de espacio libre desde la superficie de la mesa de trabajo a la parte superior del cajón (o cualquier otra obstrucción). La profundidad del cajón tendrá que modificarse para evitar que interfiera con el regulador de presión de gas.

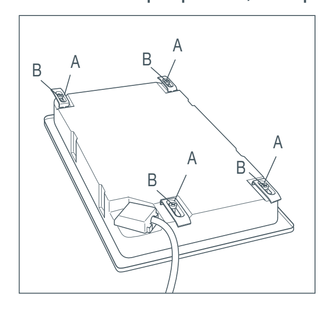


Dibujo 2 Dimensiones y espacios libres: modelos CG244

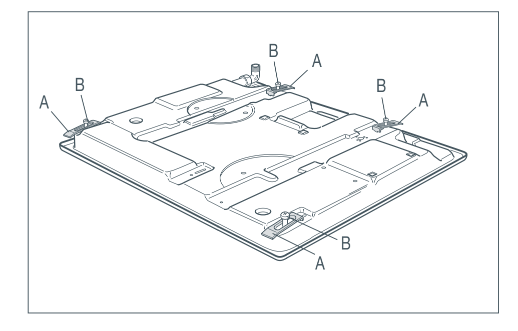
Fijación de las abrazaderas de instalación (Dibujos 3-4)

Cada parrilla viene con un juego de instalación que incluye abrazaderas (“A”) y tornillos (“B”) para fijar la parrilla a mesas de trabajo desde 51⁄64 pulg. (20 mm) hasta 1 37⁄64 pulg. (40 mm) de grosor.

- Voltee la parrilla al revés, póngala sobre una superficie suave y coloque las abrazaderas “A” en los orificios apropiados, sin apretar los tornillos “B” por el momento (vea Dibujos 3 o 4).



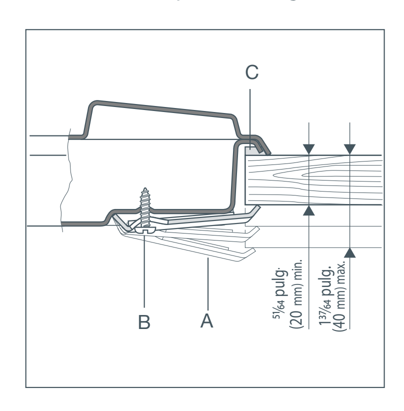
Dibujo 3 Ubicación de la instalación de las abrazaderas: modelos CG122



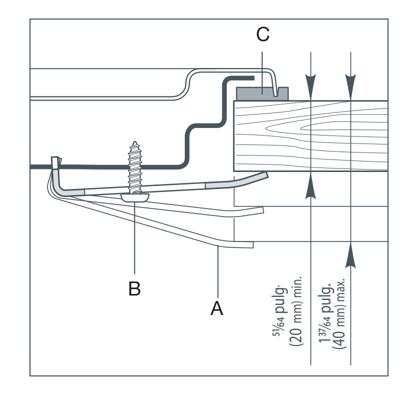
Dibujo 4 Ubicación de la instalación de las abrazaderas: modelos CG244

Para sujetar la parrilla al mostrador (Dibujos 5-6)

1 Extienda el material de sellado “C” a lo largo del reborde del corte y asegúrese que las uniones se traslapen en las esquinas.
2 Meta la parrilla dentro del corte y colóquela correctamente.
3 Ajuste la posición de las abrazaderas “A” y apriete los tornillos “B” para fijar la parrilla firmemente en su posición. Vea Dibujos 5 o 6.
4 Mediante un cortador filoso o un navaja recorte el exceso de material de sellado alrededor del reborde de la parrilla. Tenga cuidado de no dañar la mesa de trabajo.



Dibujo 5 Fijación de la parrilla al mostrador: modelos CG122



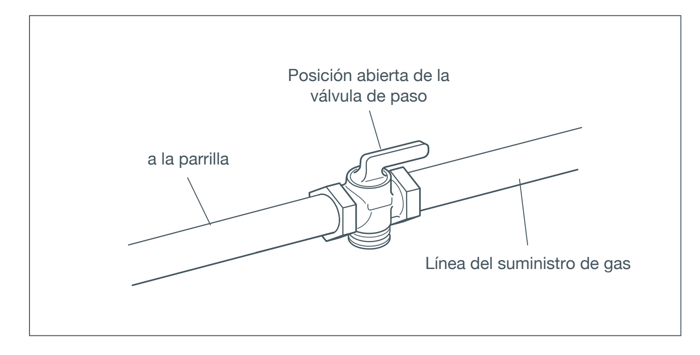
Dibujo 6 Fijación de la parrilla al mostrador: modelos CG244

Cómo conectar la parrilla al suministro de gas

- Este electrodoméstico viene configurado de fábrica para Gas Natural, pero también puede utilizarse con gas LP/Propano después de la conversión correspondiente. Para obtener información sobre los tipos de gas que pueden utilizarse, revise la placa de especificaciones del modelo/serie, en la parte de abajo de la bandeja base. Si esa información no concuerda con el tipo de gas disponible en su área, consúltelo con su distribuidor de gas local. Vea la sección "Convertir a un tipo diferente de gas" para obtener información sobre el instructivo de conversión.

Al conectar la parrilla al suministro de gas, asegúrese que:

- todas las conexiones de gas se realicen conforme a los códigos nacionales y locales.
- la línea de servicio del suministro de gas sea del mismo tamaño o mayor que la entrada del electrodoméstico.
- el material de sellado en todas las juntas de la tubería sea capaz de resistir la acción del gas LP/Propano.
- la línea de suministro de gas sea CSA o UL aprobada.
- todas las conexiones de gas estén bien apretadas.
- si conecta la parrilla a gas LP/Propano, la presión del gas no exceda las 14 pulg. de presión de columna de agua.
- la línea de suministro de gas esté equipada con una válvula de paso aprobada. Esta válvula deberá ubicarse en la misma habitación que la parrilla y con fácil acceso a ella, a fin de que el gas que fluye a la parrilla pueda cerrarse rápidamente en una emergencia. Asegúrese que el acceso a esta válvula de paso no esté obstruido,
- y utilice únicamente el regulador de presión de gas suministrado. Todos los equipos para cocinar del tipo comercial y de alto rendimiento deberán tener un regulador de presión de gas en la línea de suministro de gas entrante para que la operación sea segura y eficaz, ya que la presión del gas puede fluctuar con la demanda local. El regulador de presión de gas que viene con la parrilla deberá instalarse antes que cualquier otra conexión de gas.



Dibujo 7 Válvula de paso manual

Instalación del regulador de presión de gas

1 **Prepare la conexión de codo:**

- Primero utilice una llave inglesa para aflojar el tubo acoplador de distribución hembra y después dé vuelta a la conexión del codo en la dirección requerida.
- Una vez que tenga la disposición del espacio requerida, utilice una llave inglesa para volver a apretar la conexión del tubo acoplador de distribución hembra-de codo.
- Nota: al apretar la conexión, asegúrese de mantenerlo firmemente en su posición (p. ej. mediante alicates ajustables o una llave inglesa ajustable) y tenga cuidado de no dañar la rosca.

2 **Conecte el tubo de extensión al codo:**

- Monte el tubo de extensión a la conexión de codo, y asegúrese de colocar la arandela suministrada entre ambos.
- Nota: al apretar la conexión, asegúrese de mantenerlo firmemente en su posición (p. ej. mediante alicates ajustables o una llave inglesa ajustable) y tenga cuidado de no dañar la rosca.

3 **Prepare el regulador de presión de gas:**

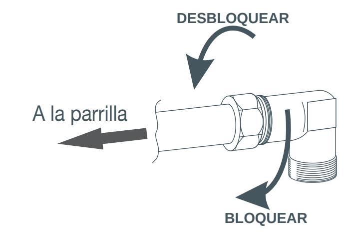
- Monte el conector macho de 3/8 pulg. NPT (cónico) al regulador de presión de gas y apriete con una llave inglesa.
- Nota: tenga cuidado de no apretar demasiado el conector, ya que el hacerlo puede rajar al regulador de presión de gas.

4 **Conecte el montaje del regulador de presión de gas al tubo de extensión:**

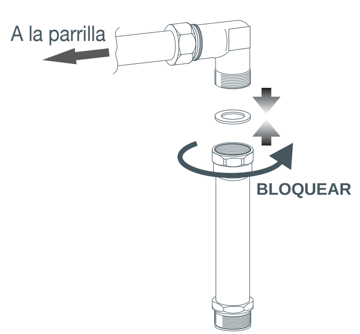
- Ensamble el montaje del regulador de presión de gas al tubo de extensión y asegúrese de colocar la arandela que se suministra entre ambos (vea Dibujo 11).

¡Importante!

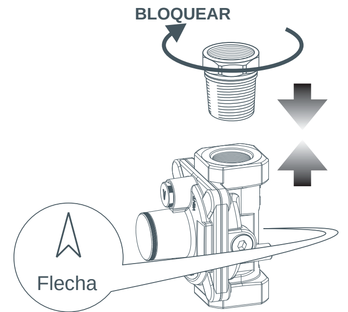
Utilice dos llaves inglesas para apretar la conexión.



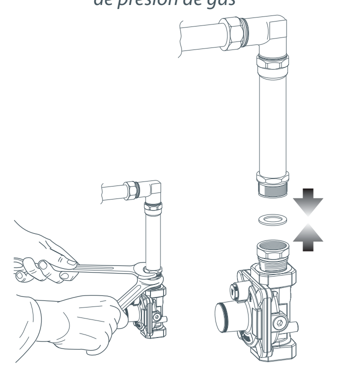
Dibujo 8 Preparación de la conexión de codo



Dibujo 9 Conexión del tubo de extensión al codo



Dibujo 10 Preparación del regulador de presión de gas



Dibujo 11 Conexión del montaje del regulador de presión de gas al tubo de extensión

Especificaciones de la conexión de gas

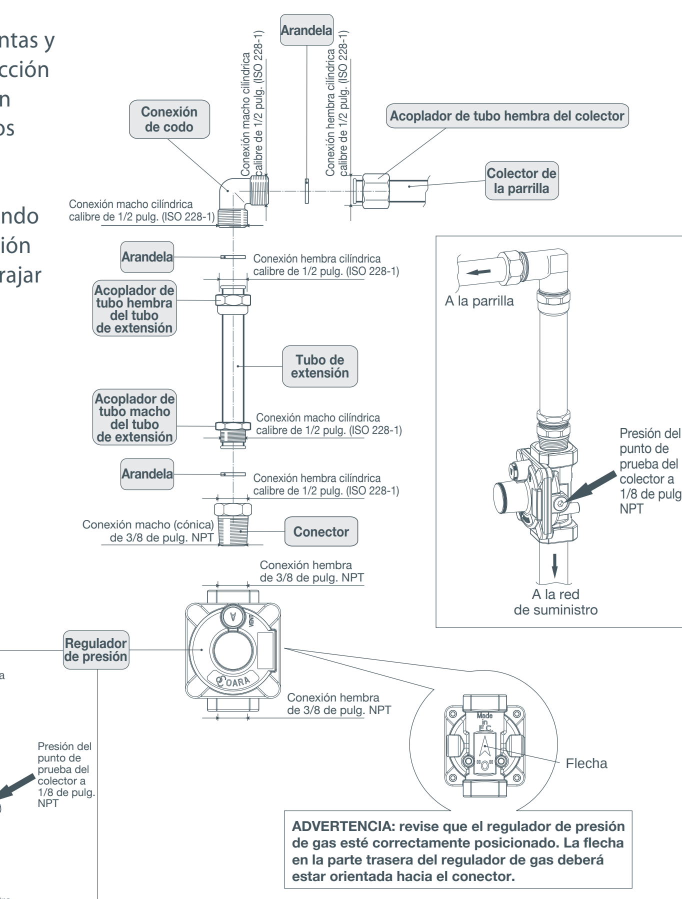
- Remítase a la sección "Seguridad y advertencias" para obtener más información acerca de las especificaciones de conexión.

Conexiones de manguera flexibles

- Si los códigos locales lo permiten, se recomienda un conector de electrodomésticos de metal flexible de diseño y certificación CSA para conectar esta parrilla a la línea de suministro de gas. No enrosque o dañe el conector flexible al mover la parrilla. El regulador de presión de gas viene con una rosca de tubería hembra de 3/8 pulg. NPT. Deberá determinar los acopladores que se requieran, dependiendo del tamaño de su línea de suministro de gas, del conector de metal flexible y de la válvula de paso.

Conexiones con tubería rígida

- Si se utiliza tubería rígida como línea de suministro de gas, se deberá usar una combinación de acoplamientos de tubería para lograr una conexión en línea hacia la parrilla. Deberá liberar de tensión a las líneas de suministro y combustible, a fin de que la parrilla quede a escuadra y libre de presión de la tubería.
- Utilice compuestos para juntas y arandelas resistentes a la acción de todos los tipos de gas en todas las roscas de los tubos macho.
- No apriete demasiado el acoplamiento para gas cuando lo una al regulador de presión de gas, ya que esto puede rajar el regulador.



Dibujo 13 Conexión de gas

Dibujo 12 Revisión de la presión del tubo múltiple

Prueba de fugas en la parrilla

- Después de que la conexión final de gas se haya realizado, dé vuelta a la válvula manual de paso de gas y haga una prueba para ver si no hay fugas en la parrilla y en todas las conexiones de la tubería de suministro de gas con una solución de agua jabonosa. Durante la prueba de revisión de fugas, todas las válvulas de gas de la parrilla deberán estar cerradas.
- La presencia de burbujas indica que hay una fuga. Si hubiera una fuga, apriete o vuelva a hacer las conexiones como sea necesario.

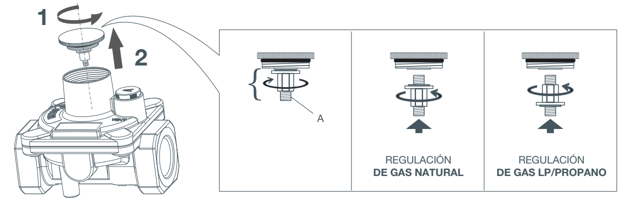
¡Importante!
No utilice una flama abierta al revisar si hay fugas.

Convertir la parrilla a un tipo de gas diferente

¡Importante!
El procedimiento de conversión lo deberá llevar a cabo exclusivamente una persona autorizada.

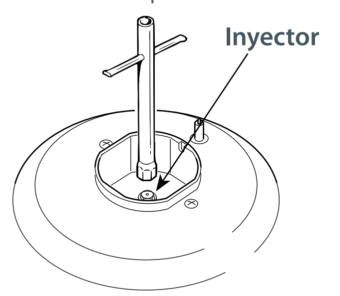
- Este electrodoméstico viene con un juego de inyectores para los distintos tipos de gas.
- Utilice el "Resumen de la inyección de Gas" (siguiente) para seleccionar el inyector adecuado.
- Para convertir de un tipo de gas a otro, necesita reajustar el regulador de presión de gas, cambiar los inyectores, ajustar la configuración mínima de los quemadores, volver a hacer la prueba de fugas y llenar/adherir las etiquetas de conversión de gas.

1 **Reajuste el regulador de presión de gas:**
   - Desatornille la tapa del regulador y quítela.
   - Desatornille el componente “A”, inviértalo y vuélvalo a atornillar de acuerdo con el tipo de gas al que vaya a convertir su parrilla (vea Dibujo 14 más abajo).

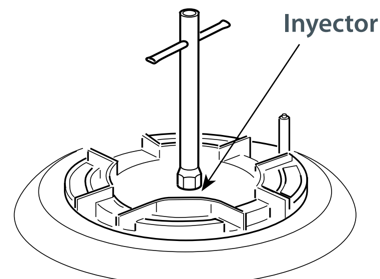


Dibujo 14 Reajustar el regulador de presión de gas

2 **Vuelva a poner los inyectores:**
   - Quite las parrillas, los quemadores y las perillas de control.
   - Con una llave inglesa, sustituya los inyectores con los que sean adecuados para el tipo de gas al que vaya a convertir su parrilla. Vea "Resumen de la inyección de Gas" (siguiente).
   - Nota: los quemadores fueron diseñados de tal forma que no requieren la regulación del aire primario.



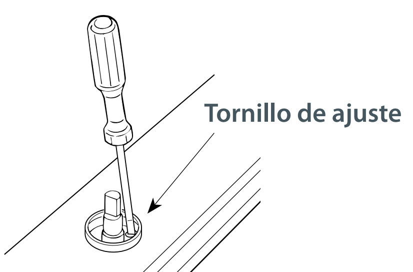
Dibujo 15 Quemadores auxiliar, rápido y semi-rápido



Dibujo 16 Quemador de triple aro para Wok (modelos CG244 únicamente)

3 **Ajuste de la configuración mínima del quemador:**
Al cambiar de un tipo de gas al otro, la salida mínima de la válvula deberá ser también la correcta, si se considera que en esta posición, la flama debe ser de alrededor de 5⁄32 pulg. (4 mm) de longitud y debe permanecer encendida aún cuando a la perilla se le dé vuelta rápidamente de la posición máxima a la mínima.
El ajuste se realiza cuando el quemador está encendido como sigue:

- Dé vuelta a la perilla a su posición mínima.
- Quite la perilla.
- Dé vuelta al tornillo de ajuste a la configuración correcta con un desarmador (Dibujo 17).



Dibujo 17 Ajuste de la configuración mínima del quemador

Para gas LP/Propano, apriete el tornillo de ajuste completamente.

4 **Vuelva a hacer la prueba para ver si hay fugas:**

- Repita los pasos del procedimiento "Pruebas de fugas de la parrilla".

5 **Llene/adhiera las etiquetas de conversión de gas:**

- Después de concluir la conversión de gas, llene las etiquetas de conversión de gas (vienen con el juego de conversión).
- Adhiera la etiqueta adhesiva/poliéster cerca de la placa de especificaciones del modelo/serie en la parte inferior de la bandeja base.
- Adhiera la etiqueta de papel en el marco correspondiente en la parte delantera de este manual, bajo la placa (modelo/serie/especificaciones) de datos duplicada.

Resumen de la inyección de Gas

Modelos CG122	Potencia nominal	Potencia reducida	LP/PROPANO 11 pulg. Presión de columna de agua		GAS NATURAL 4 pulg. Presión de columna de agua	
Quemadores	BTU/hr	BTU/hr	inyector [1/100 mm]	Tubería de derivación [1/100 mm]	inyector [1/100 mm]	Tubería de derivación [1/100 mm]
Semi-rápido	6000	1500	72	34	118	ajustable
Rápido	10000	2000	94	44	155	ajustable

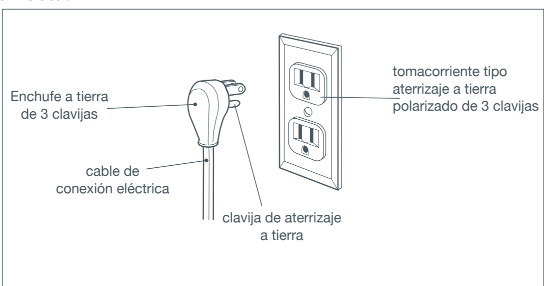
Modelos CG244	Potencia nominal	Potencia reducida	LP/PROPANO 11 pulg. Presión de columna de agua		GAS NATURAL 4 pulg. Presión de columna de agua	
Quemadores	BTU/hr	BTU/hr	inyector [1/100 mm]	Tubería de derivación [1/100 mm]	inyector [1/100 mm]	Tubería de derivación [1/100 mm]
Auxiliar	3500	1000	55	27	90	ajustable
Semi-rápido	6000	1500	72	34	118	ajustable
Triple aro para Wok	11500	5200	100	65	165	ajustable

Conexión eléctrica y requisitos

¡Importante!

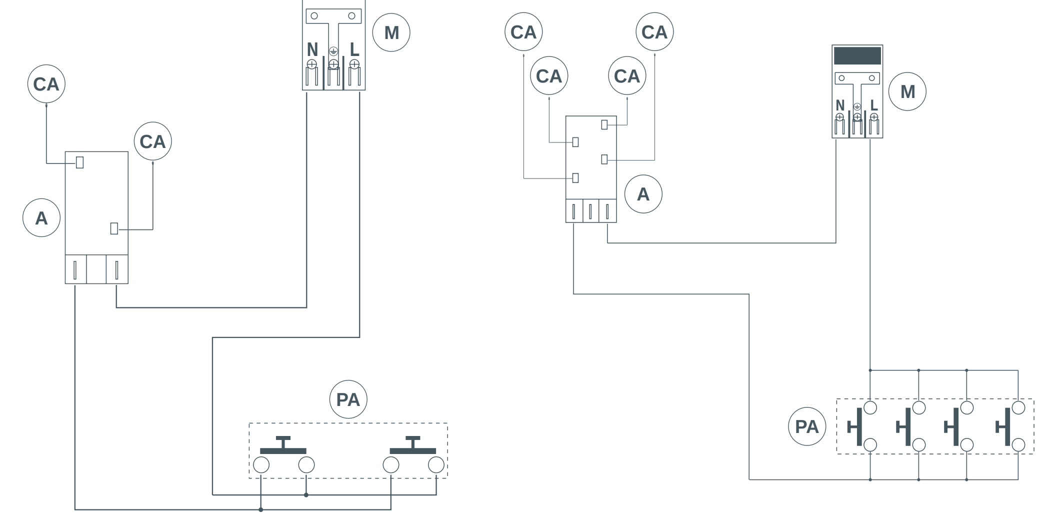
- ***Conecte únicamente en un tomacorriente aterrizado a tierra de tres clavijas.***
- ***No quite la clavija de aterrizaje a tierra.***
- ***No utilice un adaptador.***
- ***Si los códigos permiten el uso de un cable de aterrizaje a tierra separado, se recomienda que un electricista calificado determine que el trayecto del aterrizaje a tierra sea el adecuado.***
- ***Consulte con un electricista calificado si no está seguro que la parrilla esté correctamente aterrizada a tierra.***
- ***NO aterrice a tierra hacia un tubo de gas.***
- ***Vea "Seguridad y advertencias" para obtener más información sobre los requisitos eléctricos.***

- Se requiere un suministro eléctrico con fusibles de 120-voltios, 60-Hz, AC-únicamente, 15 A.
- Se recomienda un fusible de retardo o interruptor de circuito y un circuito separado para dar servicio únicamente a este electrodoméstico.
- El tomacorriente deberá ser revisado por un electricista calificado para ver si está cableado con la polaridad correcta.



Dibujo 18 Método de aterrizaje a tierra recomendado

Diagramas de cableado



Dibujo 19 Diagrama del cableado: modelos CG122

Dibujo 20 Diagrama del cableado: modelos CG244

Lista de comprobación final

PARA SER LLENADA POR EL INSTALADOR

✓

- ☐ ¿Instaló las abrazaderas de fijación?
- ☐ ¿Instaló firmemente la parrilla al mostrador?
- ☐ ¿Utilizó el regulador de presión de gas y las arandelas que vienen con la parrilla?
- ☐ ¿Probó que ninguna de las conexiones tenga fugas?
- ☐ ¿Está el regulador configurado para el tipo de gas y presión correctos?
- ☐ ¿El tamaño de los inyectores es el correcto para el tipo de gas?
- ☐ ¿Esta la parrilla aterrizada a tierra?
- ☐ Revise que el cable de la corriente eléctrica NO esté tocando la parrilla.

OPERACIÓN:

- ☐ ¿Todos los quemadores prenden individualmente y en combinación?
- ☐ ¿Permanecen los quemadores encendidos al apagarlos?
- ☐ ¿Son las flamas consistentes y correctas en tamaño?
- ☐ ¿Le enseño al cliente la operación básica de la unidad?

Nombre del instalador: ______________________________

Firma del instalador: ______________________________

Compañía instaladora: ______________________________

Fecha de instalación: ______________________________

DEJE ESTE INSTRUCTIVO AL CLIENTE

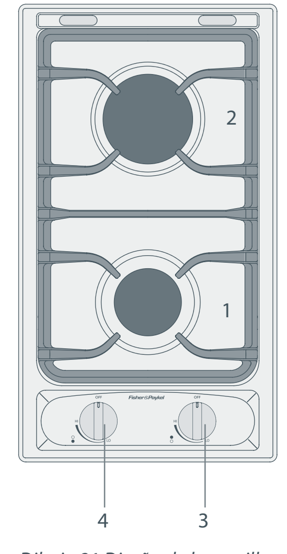
Acerca de su nueva parrilla

Gracias por comprar una parrilla de gas Fisher & Paykel. Una vez instalada y lista para usarse, querrá saber todo acerca de ella a fin de obtener excelentes resultados desde el principio.
Esta guía le presenta todas las funciones especiales. Le recomendamos que lea la guía completa antes de utilizar su nueva parrilla, tanto por razones de seguridad como para obtener excelentes resultados al cocinar.

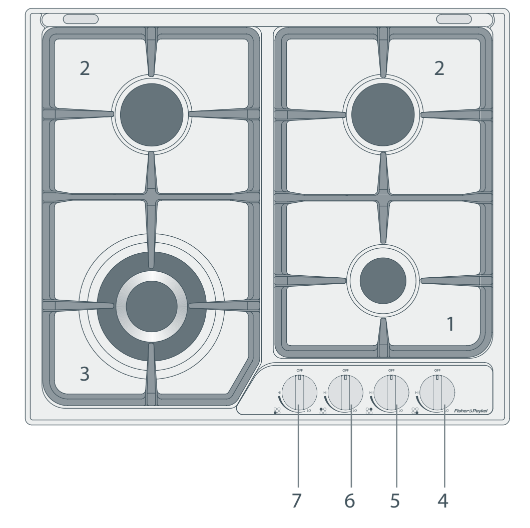
Antes de utilizar su nueva parrilla

Antes de utilizar su nueva parrilla, favor de:

- Leer esta guía del usuario y tome nota especialmente de la sección "Seguridad y advertencias".
- Conecte la parrilla a la corriente eléctrica y enciéndala de manera que la ignición electrónica funcione.



Dibujo 21 Diseño de la parrilla: modelos CG122



Dibujo 22 Diseño de la parrilla: modelos CG244

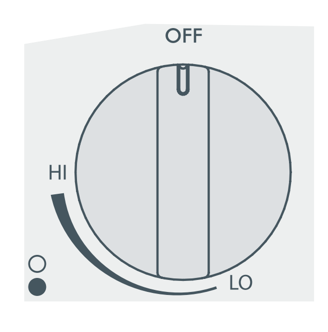
1 Quemador semi-rápido
2 Quemador rápido
3 Perilla de control del quemador rápido
4 Perilla de control del quemador semi-rápido

1 Quemador auxiliar
2 Quemador semi-rápido
3 Quemador de triple aro para Wok
4 Perilla de control del quemador auxiliar
5 Perilla de control del quemador semi-rápido derecha
6 Perilla de control del quemador semi-rápido izquierda
7 Perilla de control del quemador de triple aro para Wok

Quemadores de gas

La perilla (Dibujo 23) controla el flujo de gas a través de la válvula de seguridad.

- **OFF [apagado]** = válvula cerrada
- **HI [alto]** = flujo máximo
- **LO [bajo]** = flujo mínimo

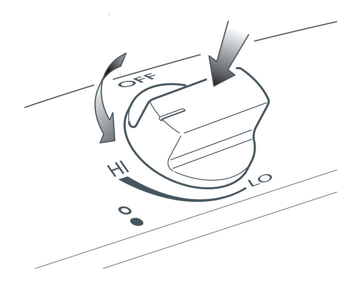


Dibujo 23 Perilla de control del quemador (las perillas pueden variar)

Puede elegir cocinar a cualquier nivel de calor entre **LO [bajo]** y **HI [alto]**, pero nunca entre **HI [alto]** y **OFF [apagado]**.

Uso de los quemadores

1 Elija la perilla de control del quemador que desee usar.
2 Presione la perilla hacia abajo suavemente y déle vuelta según las manecillas del reloj a la posición **HI [alto]**. Las bujías de encendido de todos los quemadores echarán chispas.
   - Mantenga oprimida la perilla durante cerca de 10 segundos después de que el quemador haya encendido. Si suelta la perilla muy rápido extinguirá la flama.
3 Ajuste la flama entre las posiciones **HI [alto]** y **LO [bajo]**. No ajuste la flama entre **HI [alto]** y **OFF [bajo]**.
   - Nota: si el quemador no enciende en un lapso de 15 segundos, apague la perilla de control y espere por lo menos un minuto antes de volver a intentar.
4 Después de su uso, dé vuelta a las perillas a la posición **OFF [apagado]** y cierre la válvula de paso de gas en la línea de suministro de gas principal.



Dibujo 24 Empujar y dar vuelta a la perilla de control (las perillas pueden variar)

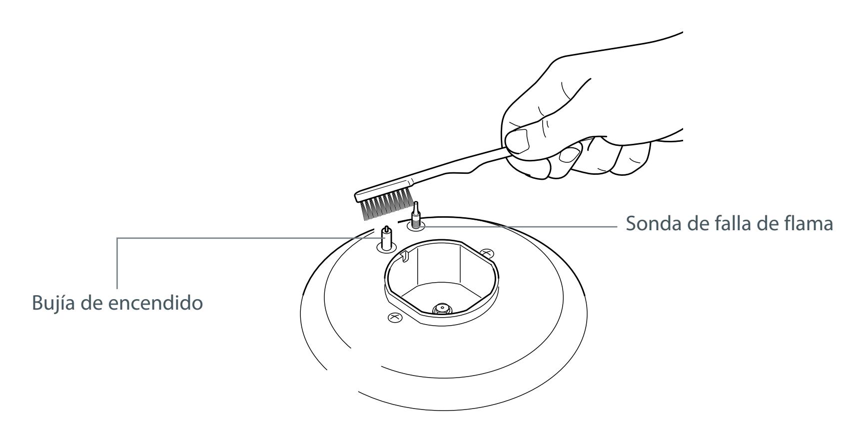
Dispositivo de seguridad de falla de flamas

- Su parrilla tiene un dispositivo de seguridad de falla de flamas; cada quemador está equipado con una sonda de falla de flama, así como con una bujía de encendido (vea Dibujo 25).
- La sonda de falla de flama cierra el suministro de gas al quemador si la flama se apaga. Si esto sucede, apague el quemador y no trate de encenderlo de nuevo durante por lo menos un minuto (para permitir que el gas se disperse).

Si un quemador no enciende

Revise que:

- la parrilla esté conectada y que la corriente eléctrica esté encendida.
- el gas esté encendido.
- el tanque de gas no esté vacío (si utiliza gas embotellado).
- haya mantenido presionada la perilla hacia abajo durante al menos 10 segundos.
- las bujías de encendido echen chispas. Si las bujías de encendido no echan chispas, tal vez estén sucias o mojadas. Límpielas con un cepillo de dientes y alcohol para frotar, tal como lo ilustra el Dibujo 25.



Dibujo 25 Limpieza de la bujía de encendido y la sonda

Si la flama es irregular

Si la flama es amarilla o irregular, revise que las piezas del quemador, incluyendo la tapa del quemador estén:

- limpias y secas.
- en posición correcta, tal como se ilustra en los Dibujos 28 y 31.
- Vea también "Resolución de problemas".

Armonización de los utensilios para cocina con los quemadores

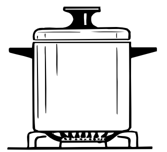
Utilice sartenes de fondo plano y asegúrese que correspondan al tamaño del quemador, tal como lo ilustra la siguiente tabla. Un sartén pequeño en un quemador grande no es eficaz.

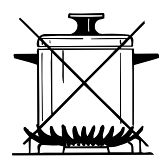
Diámetros de sartenes que pueden utilizarse en la parrilla

Quemadores Modelos CG122	Mínimo	Máximo
Semi-rápido	4 11/16 pulg. (12 cm)	9 7/16 pulg. (24 cm)
Rápido	9 7/16 pulg. (24 cm)	10 1/4 pulg. (26 cm)

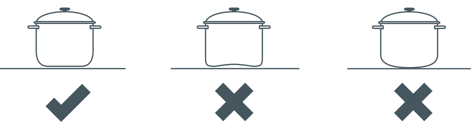
Quemadores Modelos CG244	Mínimo	Máximo
Auxiliar	4 11/16 pulg. (12 cm)	5 1/2 pulg. (14 cm)
Semi-rápido	6 5/16 pulg. (16 cm)	9 7/16 pulg. (24 cm)
Triple aro para Wok	10 1/4 pulg. (26 cm)	11 1/16 pulg. (28 cm)
	Diámetro máximo para Woks: 14 11/64 pulg. (36 cm)	

No use sartenes con base cóncava o convexa





Dibujo 26a Armonización correcta e incorrecta



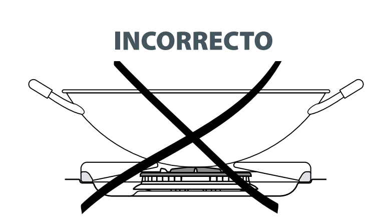
Dibujo 26b Fondos de cacerolas eficaces e ineficaces

Base para Wok para los modelos CG244

- La base para Wok no viene incluida con su parrilla, pero puede adquirirla en forma separada. Póngase en contacto con su distribuidor local Fisher & Paykel para obtener más información.
- La base del Wok encaja sobre las parrillas del quemador de triple aro para Wok.

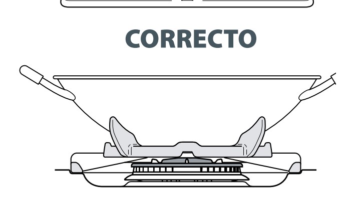
¡Importante!

- ***El usar un Wok sin la base puede provocar que éste se vuelque o que el quemador para Wok opere en forma incorrecta.***
- ***No utilice la base para sartenes normales de fondo plano.***
- ***La base del Wok DEBERÁ COLOCARSE ÚNICAMENTE sobre las parrillas del quemador de triple aro para Wok.***





Dibujo 27a Uso incorrecto del Wok



Dibujo 27b Uso correcto del Wok en el quemador de triple aro para Wok

Consejo general

Periodo de mantenimiento	Descripción
Diario	Limpie la parrilla de gas de acuerdo con las siguientes instrucciones.
Mensualmente	Quite todas las piezas del quemador y límpielas con un detergente no abrasivo. Enjuague en agua fría, seque bien y vuelva a colocar. Limpie la bujía de encendido con cuidado con un cepillo de dientes y alcohol para frotar.
Cada 3 a 4 años	Póngase en contacto con su Agente de Servicio de gas autorizado local para que realice una revisión a fondo de todos los componentes de gas en la parrilla de gas.

- Antes de limpiar deberá asegurarse de que el gas esté apagado y que la parrilla esté desconectada de la corriente eléctrica.
- Limpie la parrilla regularmente: no permita que las manchas se quemen.
- Deje que el electrodoméstico se enfríe antes de limpiarlo.
- Evite dejar sustancias ácidas (jugo de limón, vinagre, etc.) en las superficies.
- Las perillas de control pueden quitarse para limpiarlas, pero deberá tener cuidado de no dañar el sello.
- No limpie las piezas de la parilla en un horno de auto-limpieza.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar las piezas de su parrilla.
- Para manchas difíciles, vea "Tabla de limpieza".

Piezas de acero inoxidable

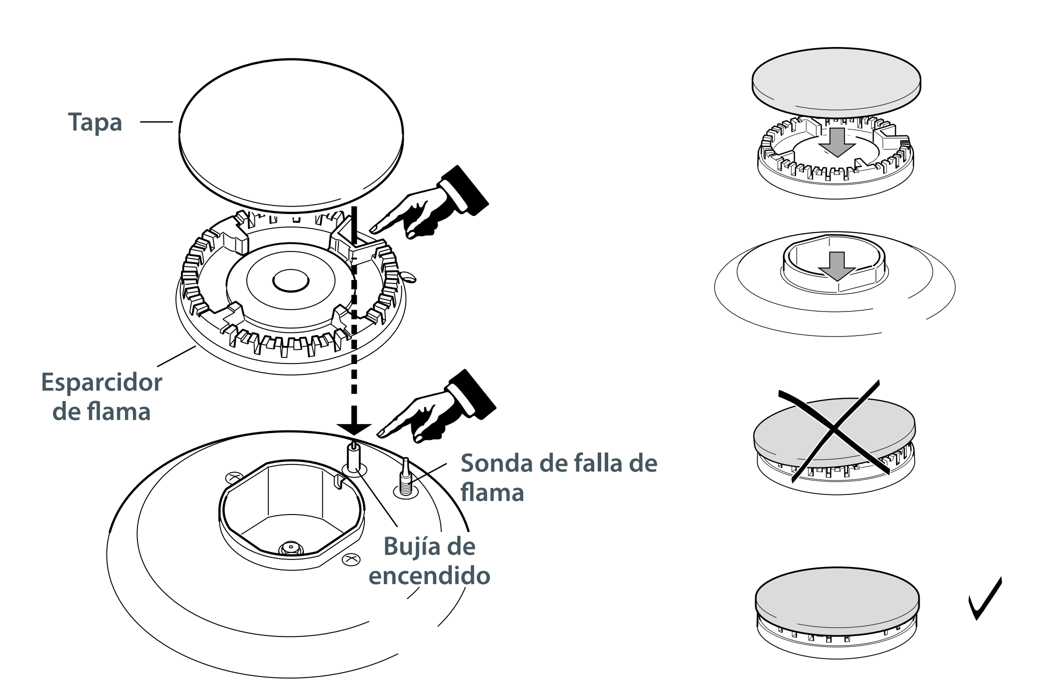
- Las piezas de acero inoxidable deberán enjuagarse con agua y secarse con una micro-fibra o paño suave.
- Seque bien para no dejar marcas de agua. Para obtener un brillo extra, use un limpia metales para acero inoxidable.
- Limpie el acero inoxidable cepillado en la dirección de la veta.
- Para manchas que persistan, utilice productos específicamente no abrasivos disponibles en el mercado o un poco de vinagre caliente.
- Nota: el uso regular puede provocar decoloración alrededor de los quemadores, debido a la temperatura de las flamas altas.

Quemadores y parrillas

- Puede limpiar estas piezas con agua caliente jabonosa u otros productos apropiados: vea "Tabla de limpieza".
- Después de la limpieza, revise que los quemadores y los esparcidores de flama estén secos antes de volverlos a poner correctamente.
- Es muy importante revisar que el esparcidor de flama del quemador y la tapa estén correctamente en su lugar. El no hacerlo puede provocar serios problemas.
- Nota: para evitar el daño a la ignición electrónica, no trate de encender un quemador sin que todas las piezas estén en su lugar.

Volver a colocar los quemadores

- Revise que la bujía de encendido (Dibujos 28 y 29) esté siempre limpia para que eche chispas sin problemas.
- Revise que la sonda (Dibujos 28 y 29) junto a cada uno de los quemadores esté siempre limpia para una correcta operación de las válvulas de seguridad.
- Tanto la bujía de encendido y la sonda deberán limpiarse cuidadosamente con un cepillo de dientes y alcohol para frotar. (Dibujo 25).

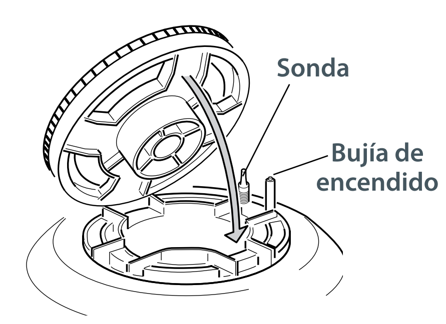


Dibujo 28a Correcta alineación de las pieza de los quemadores auxiliar, rápido y semi-rápido

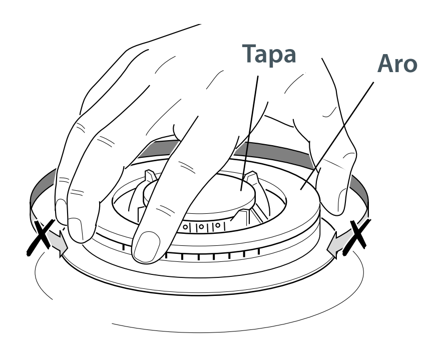
Dibujo 28b Volver a colocar las tapas de los quemadores auxiliar, rápido y semi-rápido

Volver a colocar el triple aro del quemador para Wok

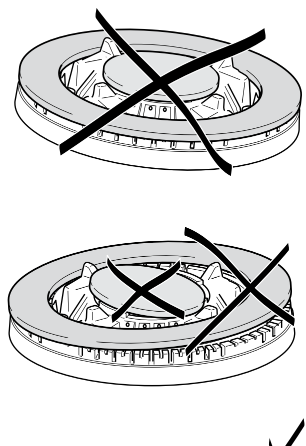
Encaje el esparcidor del quemador en su lugar, tal como lo ilustra la flecha en el Dibujo 29. Asegúrese de que el quemador no rote (Dibujo 30).

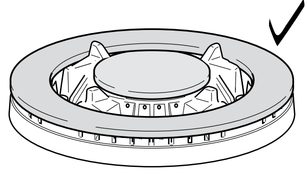


Dibujo 29 Encaje del esparcidor del quemador en su lugar: quemador de triple aro para Wok



Dibujo 30 Posición correcta de la tapa y aro: quemador de triple aro para Wok





Dibujo 31 Posición incorrecta y correcta de la tapa y aro: quemador de triple aro para Wok

Tabla de limpieza

Pieza de la parrilla	Limpieza	¡Importante!
Parrillas, tapas del quemador	■ Agua caliente jabonosa y fibra de nylon. ■ Remoje las piezas movibles en una solución de detergente para lavado de ropa biológico. ■ Limpiadores de crema abrasivos suaves. ■ Limpiadores para áreas ahumadas o de alto rendimiento para horno (siga las instrucciones del fabricante).	Deje siempre que las piezas de la parrilla se enfríen totalmente antes limpiarlas. Aplique siempre una presión mínima si usa limpiadores abrasivos. Limpie los derrames regularmente antes de que se quemen.
Piezas del quemador	■ Agua jabonosa caliente. ■ Para limpiar los orificios use un cepillo de nylon rígido o alambre, p. ej. un clip extendido para papel. ■ Limpiadores de crema abrasivos suaves.	Vuelva a montar las piezas del quemador correctamente.
Perillas de control	■ Agua jabonosa caliente y un paño suave	
Base de acero inoxidable	■ Remoje las manchas con un paño jabonoso caliente, enjuague y seque bien. ■ Las manchas de agua dura pueden quitarse con vinagre blanco doméstico. ■ Limpiadores de acero inoxidable no abrasivos. El uso regular de brillo para acero inoxidable reducirá huella digitales y otras marcas. ■ El cochambre puede quitarse con limpiadores para áreas ahumadas o de alto rendimiento para horno (siga las instrucciones del fabricante).	**Nunca utilice agentes de limpieza duros o abrasivos ya que dañarán el terminado de acero inoxidable.** El cloro o los compuestos del mismo contenidos en algunos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable y pueden dañar la apariencia de su parrilla. Revise la etiqueta del limpiador antes de usarlo. Las gráficas están serigrafiadas y no se borrarán.
Bujías de encendido	■ Cepillo de dientes y alcohol para frotar.	Una bujía sucia o mojada impedirá que el quemador encienda eficazmente.
Sonda	■ Cepillo de dientes y alcohol para frotar.	Una sonda sucia puede impedir que la válvula de seguridad trabaje eficazmente.

Resolución de problemas

Tabla de resolución de problemas

Problema	Posibles soluciones
Si un quemador no enciende	Revise que la parrilla esté conectada y que la corriente eléctrica esté encendida. Revise que la válvula de suministro de gas esté encendida y que el suministro doméstico esté trabajando. Escuchará el ruido del gas cuando encienda un quemador. Revise que el tanque de gas no esté vacío. Las bujías de encendido pueden estar sucias. Límpielas con un cepillo de dientes y alcohol de frotar. Las piezas del quemador no están puestas adecuadamente. Revise el montaje y asegúrese que la tapa del quemador esté colocada horizontalmente.
Las flamas del quemador son amarillas o tienen problema para brotar	Las piezas del quemador no están puestas adecuadamente. Revise el montaje y asegúrese que la tapa del quemador esté colocada horizontalmente. Si usa gas embotellado, esto puede indicar que el gas ya se va a acabar. Revise que las piezas del quemador estén limpias y secas. La presión del gas pudiera no estar al nivel correcto. Consulte a su técnico de servicio o instalador. Su parrilla pudiera no estar configurada para el gas que está utilizando. Consulte a su técnico de servicio o instalador.
Uno de los quemadores tiene flama irregular	Revise que las piezas del quemador estén limpias y secas. Revise el montaje y asegúrese que la tapa del quemador esté colocada horizontalmente.
La flama se apaga a configuraciones bajas	La presión del suministro de gas puede ser baja. Consulte a su técnico de servicio o instalador. La configuración baja pudo haber sido ajustada de forma incorrecta. Consulte a su técnico de servicio o instalador. Si usa gas embotellado, esto puede indicar que el gas ya se va a acabar.
Los quemadores no bajan mucho de intensidad (al usar gas embotellado o LP/Propano)	Su parrilla tal vez no esté ajustada correctamente. Consulte a su técnico de servicio o instalador.
Las puntas de las flamas son de color amarillo encendido	Llame a su técnico de servicio para que le dé mantenimiento a la parrilla.
Hay olores pesados.	Llame a su técnico de servicio para que le dé mantenimiento a la parrilla.
La llama parece que se levanta del quemador	Llame a su técnico de servicio para que le dé mantenimiento a la parrilla.
Hay una falla de electricidad	Si hubiera una falla de electricidad, aún así puede utilizar su parrilla. Encienda los quemadores sosteniendo un cerillo cerca de un costado del quemador y dé vuelta a la perilla de control a la posición **HI [alto]**. Espere a que la flama arda de manera uniforme antes de ajustar.

Antes de llamar al servicio técnico o pedir ayuda...

Revise lo que usted mismo puede hacer. Remítase al instructivo de instalación y a su guía del usuario y revise que:

1 La unidad esté correctamente instalada.
2 Esté familiarizado con su funcionamiento normal.

Si después de haber revisado estos puntos aún necesita ayuda, remítase al folleto de Servicio y Garantía para obtener más información sobre la garantía y la información del servicio después que haya adquirido el electrodoméstico, o póngase en contacto con nosotros a través de nuestra página Web:

www.fisherpaykel.com

Información de contacto

Se incluye un Resumen de Servicio en la parte inferior del producto.

Para más información sobre las piezas de repuesto o si necesita más ayuda con respecto a este electrodoméstico, llame:

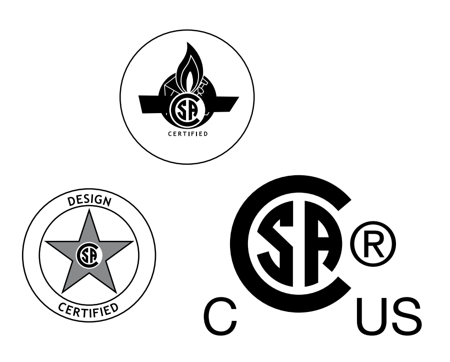
Sin costo al 1 888 9 FNP USA (1 888 936 7872)

o escríbanos a:

Fisher & Paykel Appliances Inc.
5900 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647
EE.UU.

o póngase en contacto con nosotros a través de nuestra página Web,

www.fisherpaykel.com



Información del producto

Fisher & Paykel Ltd

Modelo ______________________ No. de serie. ______________________

Fecha de compra ______________________ Comprador ______________________

Distribuidor ______________________ Suburbio ______________________

Ciudad ______________________ País ______________________

The product specifications in this booklet apply to the specific products and models described at the date of issue. Under our policy of continuous product improvement, these specifications may change at any time. You should therefore check with your Dealer to ensure this booklet correctly describes the product currently available.

Les spécifications du produit contenues dans ce manuel s'appliquent aux modèles et produits spécifiques comme décrits à la date de publication. Dans le cadre de notre politique d'améliorations en permanence de nos produits, ces spécifications pourront être modifiées à tout moment. Nous vous recommandons de vérifier auprès de votre revendeur que ce manuel décrit le produit actuellement disponible.

Las especificaciones del producto en este folleto se refieren a los productos y modelos específicos descritos en el momento de su publicación. De acuerdo con nuestra política de mejora continua de nuestros productos, estas especificaciones pueden cambiar en cualquier momento. Usted deberá por lo tanto confirmar con su vendedor para asegurarse que el presente folleto describa correctamente el producto disponible en este momento.

www.fisherpaykel.com

US CA
Gas cooktop user guide
Published: 06/2008
Part No. 599521 B
F&P Italy Part No. 1103125-ß2